

# Cookies tostados

Masa madre deshidratada  
Terre d'Arômes

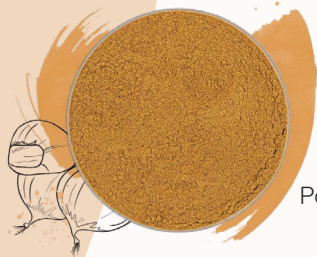
## Germen Tostado

N° 1143

Tostado, con notas de avellana

Otras aplicaciones:

Pan especial, baguette signature



### INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 950 g

Terre d'Arômes Germen Tostado: 50 g

Levadura química: 14 g

Sal: 16 g

Chips de chocolate: 640 g

Huevos: 280 g

Azúcar moreno: 525 g

Azúcar: 305 g

Mantequilla derretida (fría): 525 g

### Método con dosificación 5%

#### Amasado con batidora:

- Mezclar la mantequilla derretida con los azúcares.
- Añadir los huevos y mezclar bien de nuevo.
- Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar suavemente.
- Refrigerar la masa durante 1 hora.

**División:** en bolas de 80 g.

**Preparación:** depositar las pequeñas bolas sobre papel de hornear en la bandeja de horno.

**Cocción:** hornear a 160°C en horno ventilado durante 16 minutos. A mitad de la cocción, sacar la bandeja y aplanar cada galleta con una espátula. Terminar la cocción durante los 8 minutos restantes.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.  
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

*Philibert*  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984