

# Cookies frutales



## Toofruit® Fresa

N° 1547

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería



### INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 750 g

Toofruit® Fresa: 250 g

Levadura química: 15 g

Sal: 20 g

Huevos: 250 à 280 g

Azúcar moreno: 475 g

Azúcar: 275 g

Mantequilla derretida (fría): 475 g

### Método con dosificación 25%

#### Amasado con batidora:

- Mezclar la mantequilla derretida con los azúcares y el Toofruit® Fresa.
- 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