

Cookies fruités



Toofruit® Fraise

N° 1547

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 750 g

Toofruit® Fraise : 250 g

Levure chimique : 15 g

Sel : 20 g

Oeufs : 250 à 280 g

Cassonade : 475 g

Sucre : 275 g

Beurre fondu (froid) : 475 g

Méthode avec 25% de dosage

Pétrissage au batteur :

- Mélanger le beurre fondu et les sucres.
- Ajouter les oeufs et bien mélanger à nouveau.
- Ajouter tous les autres ingrédients restants et mélanger doucement.
- Mettre la pâte au frigo pendant 1h.

Division : en boules de 80 g.

Mise en place : mettre les petites boules sur papier et plaque cuisson.

Cuisson : enfourner à 160°C dans un four ventilé pendant 16 minutes. A mi-cuisson, sortir la plaque et aplatir avec une spatule chaque cookie. Finir la cuisson pendant les 8 minutes restantes.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984