

COOKIES

Préparation pour petites pâtisseries

Un mix facile à travailler pour des petits biscuits ronds et savoureux que vous pourrez agrémenter de chocolat, de noix ou de raisins.



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.

CONSEIL DE MISE EN OEUVRE :

COMPLET Cookies	1.000 g
Beurre ou margarine	250 g
Œufs	165 g
Pépites de chocolat ou raisins secs ou noix de coco râpée ou amandes hachées	360 g

Mélanger COMPLET COOKIES, la matière grasse et les oeufs au batteur-mélangeur à moyenne vitesse à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter la garniture en fin de mélange.

Réaliser des rouleaux, détailler les cookies en tronçons de 1 à 2 cm.

Enfourner au four à soles à 220°C, ou ventilé à 180°C, pendant 10 à 15 min.



Réf. 20160.03
Carton de 4 x 2,5 kg



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr

document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques