

GALLETAS DE CHOCOLATE AMERICANAS

PASTELES GALLETAS AMERICANAS

Mezcla completa para galletas de chocolate americanas, perfecta para crear esta famosa especialidad de repostería estadounidense, caracterizada por su delicioso sabor, textura suave por dentro y crujiente por fuera. Gracias al 32 % de cacao en polvo y a su cuidada composición, el resultado final tendrá un sabor intenso y un resultado excelente garantizado. Además de la clásica con pepitas de chocolate, puedes dar rienda suelta a tu creatividad y crear nuevas versiones: enriquece tus galletas con frutos secos, copos de cereales, fruta deshidratada o una mezcla de ellos. ¡Descubre toda la gama de productos de repostería de inspiración americana! Perfectamente estable cuando se cubre con cremas o fruta.



MODALITÀ D'USO



Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070771

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos

Cross-contaminations



La



Leche



Frutos

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Senape

INFO

Descripción

preparado en polvo para la realización de American cookies de chocolate en polvo.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

AMERICAN COOKIES DE CHOCOLATE

AMERICAN CHOCOLATE COOKIES 1000 g

Mantequilla blanda 300 g

Huevos 50 g (aproximadamente 1 huevo)

Agua 80 g

PEPITA de chocolate 600 g o

CHOCOLATE CHUNKS 400 g

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con hoja a baja velocidad durante unos 2 minutos (no amasar demasiado), luego incorporar las pepitas o los chunks.

Dividir la masa en trozos de 40-60 g, dándole una forma esférica o utilizando un porcionador para bolas de helado, luego depositar en bandejas aplanando ligeramente. Alternativamente, formar cilindros de masa de 4-5 cm de diámetro, envolverlos en hojas de papel para hornear, colocarlos en el refrigerador para que se enfríen durante al menos dos horas y cortarlos en discos de 1 cm de espesor, después de un enfriamiento completo.

Dejar suficiente espacio en la bandeja entre una cookie y otra (aproximadamente 12-15 uds. - bandejas de 60x40 cm). Cocinar durante 15 minutos aproximadamente a 160-170 °C en un horno de placa o durante 15 minutos aproximadamente a 150-160 °C en un horno de convección. Como alternativa a las pepitas o a los chunks, utilizar frutos secos troceados, sultanas, etc. La característica de las American cookies es la de permanecer blandas y no completamente secas.



Extraordinary
made simple.