AMERICAN COOKIES

PASTELES GALLETAS AMERICANAS

Mezcla en polvo completa diseñada para la preparación de galletas americanas tradicionales: dulces de sabor intenso y delicioso, con una textura suave por dentro y crujiente por fuera. Su fórmula especial con materias primas seleccionadas garantiza resultados excelentes de forma constante, mediante un proceso extremadamente sencillo y rápido. Además de la versión clásica con pepitas de chocolate, es posible crear una gran variedad de recetas, incluyendo galletas enriquecidas con frutos secos, copos de cereales o frutas deshidratadas, incluso combinándolas entre sí. ¡Descubre todos nuestros productos dedicados a la repostería americana!
Perfectamente estable cuando se cubre con cremas o fruta.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070772

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos

Cross-contaminations



Frutos



La



Leche



Senape

INFO

Descripción
preparado en polvo para la elaboración de American cookies.

Denomination
semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use
AMERICAN COOKIES
AMERICAN COOKIES 1000 g
Mantequilla blanda 220 g
Huevos 50 g (aproximadamente 1 huevo)
Agua 60 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 rápidamente las pepitas o los chunks.
Dividir la masa en trozos de 40-60 g, pesándolos y dándoles una forma relativamente 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.