AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

PÂTISSERIE BISCUITS AMÉRICAINS

Préparation complète pour biscuits au chocolat américains, idéale pour réaliser cette célèbre spécialité pâtissière américaine, caractérisée par une saveur délicieuse, un cœur moelleux et une croûte croustillante. Grâce à ses 32 % de cacao en poudre et à sa composition soigneusement élaborée, vos biscuits auront un goût intense et un résultat impeccable. Laissez libre cours à votre créativité et inventez de nouvelles versions, en plus de la recette classique aux pépites de chocolat : agrémentez vos biscuits de noix, de céréales, de fruits secs ou d'un mélange de ces ingrédients. Découvrez toute notre gamme de produits d'inspiration américaine !
Parfaitement stable lorsqu'il est garni de crème ou de fruits



MODALITÀ D'USO

Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01070771

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs

Cross-contaminations



Fruits



Soja



Lait



Moutarde

INFO

Description
mélange en poudre pour la réalisation de cookies américains au chocolat en poudre.

Denomination
produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use
AMERICAN CHOCOLATE COOKIES
AMERICAN CHOCOLATE COOKIES 1000 g
Beurre pommade 300 g
Œufs 50 g (environ 1 œuf)
Eau 80 g
PÉPITES DE CHOCOLAT 600 o
CHOCOLATE CHUNKS 400 g
Mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier avec une feuille à faible vitesse pendant environ 2 minutes (ne pas trop pétrir), puis incorporer les pépites ou les chunks.
Diviser la pâte en morceaux de 40-60 g en leur donnant une forme sphérique ou en utilisant une cuillère à glaces, puis déposer sur des plaques en les aplatissant légèrement. En alternative, former des cylindres de pâte d'un diamètre de 4 à 5 cm, les envelopper dans des feuilles de papier sulfurisé, les laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins deux heures et les couper en disques de 1 cm d'épaisseur, après refroidissement complet.
Sur la plaque, laisser beaucoup d'espace entre un cookie et l'autre (environ 12-15 pièces - plaques de 60 x 40 cm). Cuire pendant 15 minutes environ à 160-170°C au four classique ou pendant 15 minutes environ à 150-160°C au four ventilé. Comme alternative aux pépites ou aux chunks, utiliser des fruits secs hachés, des raisins secs, etc. La caractéristique des cookies à l'américaine est de rester mous et pas complètement secs.