AMERICAN COOKIES

PÂTISSERIE BISCUITS AMÉRICAINS

Préparation en poudre complète pour la confection de biscuits américains typiques : des douceurs riches et gourmandes, moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Sa formulation spéciale, à base de matières premières sélectionnées, garantit des résultats toujours excellents grâce à une préparation extrêmement simple et rapide. Outre la version classique aux pépites de chocolat, vous pouvez créer une multitude de recettes, notamment des biscuits enrichis de noix, de céréales ou de fruits secs, voire les combiner. Découvrez tous nos produits dédiés à la pâtisserie américaine !
Parfaitement stable lorsqu'il est garni de crème ou de fruits



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

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs

Cross-contaminations



Fruits



Soja



Lait



Moutarde

INFO

Description
préparation en poudre pour la réalisation de cookies américains.

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

Directions for use
AMERICAN COOKIES
AMERICAN COOKIES 1000 g
Beurre pommade 220 g
Œufs 50 g (1 œuf environ)
Eau 60 g
PEPITA CIOCCOLATO 600 g
CHOCOLATE CHUNKS 400 g
Mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier muni d'une feuille à faible vitesse pendant environ 2 minutes (ne pas trop pétrir), puis incorporer les pépites ou les chunks pendant une courte période.
Diviser la pâte en morceaux de 40-60 g en les pesant et en leur donnant une forme sphérique grossière 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 ?sur une plaque 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.