# AMERICAN COOKIES

PASTICCERIA

Preparato completo in polvere studiato per la preparazione dei tipici Cookies Americani: dolci dal sapore ricco e goloso e dalla consistenza morbida all'interno e croccante in superficie. La speciale formulazione di materie prime selezionate consente, con un procedimento estremamente semplice e veloce, di ottenere sempre risultati eccellenti e costanti. Oltre alla classica versione con pepite di cioccolato, è possibile creare una varietà di ricette fra cui biscotti arricchiti con frutta a guscio, fiocchi di cereali o frutta disidratata, anche in combinazione tra loro. Scopri tutti i nostri prodotti dedicati alla pasticceria Americana!
Ottima tenuta di crema o frutta in superficie



## MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070772

irca GROUP
Extraordinary made simple.

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



**Cereali**



**Uova**

Cross contaminazioni



**Frutta**



**Soia**



**Latte**



**Senape**

## INFO

**Denominazione**
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

**Modalità d'uso**
AMERICAN COOKIES
AMERICAN COOKIES g 1000
Burro morbido g 220
Uova g 50 (1 uovo circa)
Acqua g 60
PEPITA CIOCCOLATO 600 o
CHOCOLATE CHUNKS g 400
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 min circa (non impastare troppo), quindi incorporare le Pepite od i Chunks per breve tempo.
Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g pesandoli e dando una forma sferica grossolana o utilizzando un porzionatore per palline di gelato, quindi depositare su teglie appiattendo leggermente. In alternativa, formare dei cilindri di pasta del diametro di 4-5 cm, avvolgerli in fogli di carta da forno, porli in frigorifero a raffreddare per almeno due ore e tagliarli in dischi di 1cm di spessore, dopo completo raffreddamento. Lasciare nella teglia abbondante spazio tra un cookie e l'altro (circa 12-15 pz. - teglie da 60x40 cm). Cuocere per 15 minuti circa a 160°-170°C in forno a piastra oppure per 15 minuti circa a 150-160°C in forno ventilato. In alternativa alle Pepite od ai Chunks utilizzare frutta secca spezzettata, uva sultanina ecc. La caratteristica dei Cookies all'americana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.