AMERICAN CHOCOLATE COOKIES 5

Preparato completo in polvere studiato per la preparazione dei tipici Cookies Americani al cioccolato: dolci dal sapore ricco e goloso e dalla consistenza morbida all'interno e croccante in superficie. Il 32% di cacao in polvere conferisce un gusto intenso e 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!

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070771

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

AMERICAN CHOCOLATE COOKIES
AMERICAN CHOCOLATE COOKIES g 1000
Burro morbido g 300
Uova g 50 (circa 1 uovo)
Acqua g 80
PEPITA CIOCCOLATO 600 o
CHOCOLATE CHUNKS g 400
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa (non impastare troppo), quindi incorporare le Pepite o i Chunks.
Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g, dandogli una forma sferica 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 laltro (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 o ai Chunks utilizzare frutta secca spezzettata, uva sultanina, ecc. La caratteristica dei Cookies allamericana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.