COOKIES



Préparation pour Cookies, Crumble et Sablés Bretons

Carton de 5 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Cookies : aux pépites de chocolat, au cacao, aux fruits secs...
Crumble : en décor de verrines, de tartes, de viennoiseries...
Sablés bretons : en biscuits, fonds de tartelettes...

MISE EN OEUVRE

Cookies : 500 g de préparation pour cookies + 120 g de beurre pommade + 100 g d'œuf + 120 g de pépites de chocolat ou fruits secs hâchés.
Crumble : 500 g de préparation pour cookies, 200 g de beurre pommade.
Sablés bretons : 500 g de préparation pour cookies + 200 g de beurre + 80 g d'oeufs

Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 140 cookies de 60 g ou 6750 g de crumble ou 500 sablés bretons de 5 cm de diamètre.

AVANTAGES

Facile et rapide à mettre en oeuvre
Base personnalisable par ajout de cacao, chocolat, fruits secs, pâte aromatique…
Peut être congelé cru ou cuit