

COOKIES CACAHUËTES ET CHOCOLAT

TADAAM! Recettes sucrées croquantes



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! sucré croquant
- ✕ 0,6 kg Oeufs
- ✕ 1,5 kg Beurre doux ou demi-sel
- ✕ 1,4 kg Chocolat noir
- ✕ 1,8 kg Cacahuètes salées



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 190°C.
- ✕ Au robot à la feuille, sabler le beurre mou et TADAAM!.
- ✕ Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✕ Ajouter le chocolat noir et les cacahuètes. Mélanger pour incorporer.
- ✕ Façonner des boudins de pâte du diamètre désiré (en fonction de la taille souhaitée pour vos cookies) et trancher des cookies de 1 cm d'épaisseur.
- ✕ Disposer sur une plaque avec un papier sulfurisé en les espaçant.
- ✕ Cuire 7 minutes à 180°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 10kg de produit fini
- ✕ 260 portions de 40g
- ✕ 170 portions de 60g
- ✕ 130 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : Température ambiante / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 30min (Préferer à la cellule de refroidissement)

Les cookies sont encore mous à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.

Pour une grosse production : Etaler la pâte dans un bac gastro en couche homogène de 2 cm d'épaisseur. Cuire 7 min à 180°C.

Détailler à la sortie du four en parts carrés avec un couteau.



www.kolectou.com

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !