

# COOKIES CHOCO ET NOIX DE COCO

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Cookie
- ✕ 0,6 kg Oeufs
- ✕ 1,5 kg Beurre doux ou demi-sel
- ✕ 1,2 kg Pépites de chocolat
- ✕ 0,5 kg Noix de coco râpée



## RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 190°C.
- ✕ Au robot à la feuille, sabler le beurre mou, TADAAM! et la coco râpée.
- ✕ Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✕ Ajouter les pépites. Ne pas trop travailler la pâte.
- ✕ Façonner des boudins de pâte du diamètre désiré (en fonction de la taille souhaitée pour vos cookies) et trancher des cookies de 2 cm d'épaisseur.
- ✕ Disposer sur une plaque avec un papier sulfurisé, en les espaçant et aplatir à 1 cm d'épaisseur.
- ✕ Cuire 5 à 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 = 9kg de produit fini
- ✕ 221 portions de 40g
- ✕ 147 portions de 60g
- ✕ 111 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)

Le beurre doit être pommade et non fondu.

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 8 min à 180°C. Détailler à la sortie du four en parts carrés avec un couteau.



[www.kolectou.com](http://www.kolectou.com)

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