

COOKIES TOUT CHOCO

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! Cookie
- ✗ 3 kg Oeufs
- ✗ 1,5 kg Beurre doux ou demi-sel
- ✗ 5 kg Chocolat noir
- ✗ 5 kg Pépites de chocolat (au choix)



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 190°C.
- ✗ Fondre au micro-onde ou au bain marie le chocolat.
- ✗ Au robot à la feuille, sabler le beurre mou et TADAAM!.
- ✗ Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✗ Ajouter le chocolat fondu. Mélanger jusqu'à incorporation totale.
- ✗ Ajouter les pépites. Ne pas trop travailler la pâte sinon les pépites cassent.
- ✗ Laisser la pâte quelques instants à température ambiante pour qu'elle durcisse.
- ✗ 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 les cookies 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 = 19,5kg de produit fini
- ✗ 488 portions de 40g
- ✗ 325 portions de 60g
- ✗ 244 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : Température ambiante / 3 jours / Protéger hermétiquement
Refroidissement : à l'air libre 30 min (Préferer à la cellule de refroidissement)
Le beurre doit être pommade et non fondu.
Les cookies sont mous à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.
Vous pouvez diversifier les pépites : lait , blanc et/ou noir, les enlever ou utiliser un autre ingrédient.



www.kolectou.com

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