

# COOKIES

**Quantité pour :** 15-20 cookies/recettes

**Réalisé par :**

**Date :** sept 2014

PROGRESSION DE LA RECETTE	INGREDIENTS	UNITE	QTE
<p>Recette numéro 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Réaliser le beurre pommade</li> <li>Réaliser toutes les pesées. Tamiser ensemble farine et levure chimique</li> <li>Réaliser l'appareil Crémier le beurre pommade et le sucre semoule, ajouter l'œuf, la farine et la levure chimique tamisées, les pistoles de chocolat</li> <li>Plaquer les cookies Façonner les cookies à l'aide d'un boulier à glaces ou d'une cuillère. Les disposer sur plaque en laissant suffisamment d'espace entre</li> <li>Cuire les cookies . T° 170 ° 10 à 15 mn suivant la taille.</li> <li>Terminer les cookies. A la sortie de four disposer quelques morceaux de pistoles et de noix de pécan torréfié. Laisser refroidir avant de les déplacer.</li> </ol> <p>La progression de la seconde recette est identique. Elle est moins riche en chocolat et un peu plus sucrée. Question de goût. (recette C.Michalak)</p>	<p><b><u>Éléments de base recette 1</u></b></p> <p>Beurre doux Kg 0,110 Sucre semoule Kg 0,050 Sucre roux Kg 0,070 Œuf entier Pièce 1 Levure chimique Kg 0,005 Farine T 45/55 Kg 0,160 Sel fin Kg Pm Chocolat noir pistole 55% kg 0,280</p> <p><b><u>Éléments de base recette 2</u></b></p> <p>Beurre demi-sel Kg 0,125 Vergeoise blonde Kg 0,180 Œuf entier Pièce 1 Farine T45/55 Kg 0,175 Levure chimique Kg 0,005 Chocolat noir pistole 55% Kg 0,175 Kg</p> <p><b><u>Finition</u></b></p> <p>Pistoles de chocolat Kg Pm Noix de pécan Kg Pm</p>		

Descriptif technique
<p>Appareil composé de beurre pommade, de farine et levure tamisées, d'œuf et morceaux de pistoles. Les cookies sont façonnés régulièrement pour avoir une cuisson homogène. A la sortie de four, quelques pistoles et noix de pécan torréfiées. Refroidir avant utilisation.</p>

Descriptif commercial
<p>Petits gâteaux fondants avec des morceaux de chocolat</p>