

COOKIES



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recettes pour environ 20 cookies de chaque parfum.

COMPOSITION :

- Cookies amande
- Cookies noix de coco
- Cookies nougatine/chocolat
- Cookies chocolat/noisette



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

AUX AMANDES

- 350 g de beurre
- 200 g de sucre
- 500 g de farine T45 DISGROUP
- 450 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 150 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 80 g de lait
- 5 g de sel
- Amandes effilées



À LA NOIX DE COCO

- 140 g de beurre
- 380 g de sucre roux
- 160 g d'œufs (4)
- 130 g de miel
- 5 g de sel
- 10 g de levure Vigor Backing
- 650 g de farine T45 DISGROUP
- 140 g de lait
- 270 g de noix de coco râpée



NOUGATINE/ CHOCOLAT

Pour la nougatine :

- 170 g de fondant DISGROUP
- 85 g de glucose DISGROUP
- 100 g d'amandes hachées DISGROUP

Pour les cookies :

- 180 g de beurre
- 280 g de sucre roux
- 150 g d'œufs
- 130 g de lait
- 450 g de farine T45 DISGROUP
- 15 g de levure Vigor backing
- 200 g de mini goutte Pépita
- 180 g de nougatine concassée



CHOCOLAT/NOISETTE

- 500 g de beurre
- 240 g de cassonade
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP
- 60 g de cacao poudre
- 15 g de levure Vigor Backing
- 5 g de sel
- 200 g de mini gouttes Pépita
- 140 g de noisettes hachées torréfiées concassées



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter la farine tamisée. Ajouter à cet appareil le mélange pâte d'amande/blanc d'œufs (bien battu). Verser le lait et le sel. Débarrasser en formant un cylindre de 6/8 cm de diamètre. Refroidir en gouttière et détailler des disques de 1/2 cm d'épaisseur. Écraser légèrement avec la paume de la main mouillée. Décorer chaque cookie avec des amandes effilées. Cuire 17 mn à 165°C.

Crémer le beurre, le sucre et ajouter les œufs et le miel. Tamiser le sel, la levure chimique et la farine avant de l'incorporer progressivement au mélange. Verser le lait puis la noix de coco. Dresser avec une cuillère à glace. Aplatir avec la paume de la main mouillée et cuire 12 mn à 165°C.

Faire bouillir jusqu'à caramélisation le fondant et le glucose. Verser les amandes torréfiées. Mélanger avant de débarrasser. Étaler pour refroidir. Concasser dans une poche jetable avec un rouleau.

Crémer le beurre, le sucre et ajouter les œufs avec le lait. Tamiser la levure chimique avec la farine avant de l'incorporer progressivement au mélange. Verser les mini gouttes et la nougatine. Dresser avec une cuillère à glace. Aplatir avec la paume de la main mouillée et cuire 12 mn à 165°C.

Crémer le beurre, le sucre et ajouter les œufs. Tamiser la farine, le cacao poudre, la levure et le sel. Incorporer progressivement au mélange. Verser les mini gouttes et les noisettes. Débarrasser en formant un cylindre de 6/8 cm de diamètre. Refroidir en gouttière et détailler des disques de 1/2 cm d'épaisseur. Écraser légèrement avec la paume de la main mouillée. Cuire 12 mn à 165°C.