



Cookie Dream



Conselhos para a elaboração de cookies com COOKIE DREAM

- Os ingredientes, especialmente a manteiga, devem estar à temperatura ambiente para obter uma massa homogénea o mais rápido possível.
- É suficiente amassar entre 4 a 6 minutos para obter uma massa homogénea. Amassar durante mais tempo fará com que o açúcar de grão grosso se dissolva e altere tanto a superfície como a estrutura das cookies. Isto também acontece se se refrigerar a massa durante a noite e voltar à amassar no dia seguinte. Portanto, não o recomendamos.
- As cookies estarão perfeitas se, imediatamente depois de amassar, forem divididas em peças com uma colher de gelado (aprox. Ø 55 mm para peças de 0,065 kg).
- As peças podem conservar-se refrigeradas ou congeladas. Para as peças refrigeradas, deixar à temperatura ambiente antes de levar ao forno para que adquiram a estrutura desejada enquanto vão ao forno.
- As cookies devem ir ao forno a cerca de 190 °C durante um máximo de 10 – 12 minutos para que fiquem estaladiças por fora e moles por dentro. Há que ter em conta que ganham consistência ao arrefecer.
- É importante não levar ao forno a uma temperatura muito baixa para evitar que as cookies se expandam demasiado.
- É possível levar ao forno de ar, mas é necessário reduzir ligeiramente o ar circulante (Rototherm 40 Hz) e abrir o registo durante os 2 últimos minutos.
- Não recomendamos guardar as cookies já preparadas no frigorífico pois, como são higroscópicas (devido ao alto teor de açúcar), absorvem demasiada humidade e amolecem.
- Podem conservar-se à temperatura ambiente uns 4 – 5 dias sem problemas, exceto no verão, pois a manteiga pode estragar-se facilmente com altas temperaturas.
- Um conselho prático: se quisermos uma grande quantidade de cookies de tamanho idêntico ao mesmo tempo, podemos utilizar a divisora. Embora as peças tenham forma quadrada, as cookies ficarão arredondadas. É a forma mais fácil e racional de prepará-las.

