



Cookie Dream



Consejos para la elaboración de cookies con COOKIE DREAM

- Los ingredientes, especialmente la mantequilla, deben estar a temperatura ambiente para obtener una masa homogénea lo antes posible.
- De 4 a 6 minutos de amasado son suficientes para obtener una masa homogénea. Un amasado más prolongado hará que el azúcar de grano grueso se disuelva y se altere tanto la superficie como la estructura de las cookies. Esto también sucede si se refrigera la masa durante la noche y se vuelve a amasar al día siguiente. Por lo tanto, no lo recomendamos.
- Las cookies estarán perfectas si justo después del amasado se dividen piezas con un porcionador de helados (aprox. Ø 55 mm para piezas de 0,065 kg).
- Las piezas se pueden conservar refrigeradas o congeladas. Para las piezas refrigeradas, dejar atemperar antes de hornearlas para que adquieran la estructura deseada durante el horneado.
- Las cookies deben hornearse a unos 190 °C durante un máximo de 10 - 12 minutos para que queden crujientes por fuera y blandas por dentro. Ganan consistencia al enfriarse, hay que tenerlo en cuenta.
- Es importante no hornear a una temperatura muy baja para evitar que las cookies se expandan demasiado.
- El horneado en horno de aire es factible, pero es necesario reducir ligeramente el aire circulante (Rototherm 40 hz) y abrir el tiro durante los 2 últimos minutos.
- No recomendamos almacenar las cookies ya horneadas en la nevera ya que, al ser higroscópicas (debido al alto contenido de azúcar), absorben demasiada humedad y se reblandecen.
- Se pueden conservar a temperatura ambiente unos 4 - 5 días sin problemas excepto en verano ya que la mantequilla se puede estropear fácilmente con altas temperaturas.
- Un consejo práctico: si queremos un gran número de cookies de idéntico tamaño al mismo tiempo, podemos emplear la divisora. Aunque las piezas tengan forma cuadrada, las cookies se redondearán. Es la forma más fácil y racional de elaborarlas.

