



Cookies "Sweetie Tweety" con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

Cookies de limón con chocolate blanco

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate blanco

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate blanco, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su "ternura" interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.







Cookies de mandarina con chocolate

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
Agua (aprox.)	0,050 kg
Drops de chocolate	0,250 kg
Total	1,690 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su "ternura" interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.

