

Cookies con chocolate y plátano

“Funny Bunny”

con COOKIE DREAM y PASTAROM PLÁTANO

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTAROM PLÁTANO	0,016 kg
Agua (aprox.)	0,050 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,616 kg

Chips de plátano deshidratados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate con leche) 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.
- Presionar las piezas sobre los chips de plátano deshidratados, 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.

