

Cookies de chocolate y naranja con COOKIE DREAM, PASTA NARANJA y ORANGEAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
PASTA NARANJA	0,030 kg
Agua	0,060 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Total	1,890 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate y ORANGEAT) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 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).

