



FICHE TECHNIQUE

PREPARATION COOKIES CRUMBLE art.

DESCRIPTION :

Préparation pour la fabrication de cookies, crumble

MODE D'EMPLOI :

Cookies : pour environ 10 cookies

315 g de préparation pour cookies, 80 g de beurre

Mélanger la préparation pour cookies, le beurre
1 minute environ. Incorporer les pépites de chocola
Réserver la pâte 1 heure à 4°C. Diviser la pâte
cuisson et les aplatir avec la paume de la main.

Cuire au four à sole : 12 minutes à 200°C tirage fin

Cuisson au four ventilé : 10 minutes à 175°C tirage fin

Crumble : pour 2 tartes de diamètre 20 cm

310 g de préparation pour cookies, 130 g de beurre

Mélanger et travailler les 3 ingrédients du bout de la spatule
détache en grosses miettes.

Réserver une heure à 4°C.

Cuire au four à sole 22 minutes à 180°C, tirage fin

Cuire au four ventilé : 20 minutes à 160°C tirage fin

Sablés bretons : pour environ 30 sablés

260 g de préparation pour cookies, 2 jaunes d'œuf

Mélanger les 3 ingrédients au batteur à l'aide de la spatule
Réserver la pâte au minimum 3 heures à 4°C.

Etaler la pâte au laminoir pour obtenir des sablés
l'emporte-pièce de 35 mm.

Cuire au four à sole 23 minutes à 160°C tirage fin

Cuire au four ventilé : 20 minutes à 150 °C tirage fin

INGREDIENTS :

Farine de blé, sucre de canne roux, sucre, pou
vanille.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux : < 20 000

Levures : < 500

Moisissures : < 500

E. coli : absence dans 1g

Salmonelles : absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes)

	cookies	Sablés
Energie (kJ) :	1929	2071
Energie (kcal) :	460	495
Protéines (g) :	6,3	5,8



TECHNIQUE

RECETTE POUR LES COFFRES ET SABLES BRETONS

8859

Les coffres et sablés bretons.

Préparation : 1 œuf, 65 g de pépites de chocolat
et l'œuf au batteur à l'aide de la feuille pendant une
minute en mélangeant délicatement.
Former en boules de 50 g. Les déposer sur une plaque de

papier
hermé.
Le four est fermé.

Préparation : 1 g de cannelle ou une cuillère à café.
Presser des doigts afin d'obtenir une pâte granuleuse qui se

peut
ouvrir.
Le four est ouvert.

Préparation : 2 œufs, 100 g de beurre mou.
Travailler la feuille jusqu'à obtention d'une pâte.

Les sablés ayant une épaisseur de 11 mm. Détailler à
l'aide d'un rouleau à pâtisserie dans des cercles
hermé dans des cercles inox de 50 mm de diamètre.
Le four est ouvert.

Le levain à lever: carbonate acide de sodium, sel, arôme

ES (ufc/g) :

ES (pour 100g de préparation) :