

# Cookies

## con MELLA DOLCI TENTAZIONI

Farina	1,000 kg
MELLA DOLCI TENTAZIONI	1,000 kg
Burro	1,200 kg
Zucchero di canna	0,800 kg
Bicarbonato	0,040 kg
Chunks di cioccolato fondente	1,600 kg
<u>Uova intere</u>	<u>0,500 kg</u>
Totale impasto	6,140 kg

**Impasto:** miscelare tutti gli ingredienti per 3 minuti a bassa velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

**Lavorazione:** formare delle sfere di impasto del peso desiderato, tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- cookies piccoli: 0,020 kg - 0,030 kg
- cookies medi: 0,030 kg - 0,045 kg
- cookies grandi: 0,045 kg - 0,070 kg

Porre quindi le sfere di impasto su teglie precedentemente foderate con carta da forno

**Cottura:** 10 – 15 minuti (in base alla pezzatura) a 170 – 180 °C



SERVIZIO RICETTE

