

COOKIES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Beurre ou margarine	113	17,2
Sucre	200	30,5
Sel	2	0,3
Levure	6	0,9
Yumgo <i>ENTIER POWDRE</i>	7	1,0
Eau (pour hydrater la poudre)	44	6,6
Extrait de vanille	5	0,8
Farine de blé T65	280	42,7
Total	656	100,0



PROCESSUS

- Mélanger le beurre, le sucre, le sel et la levure chimique pendant 2 minutes à vitesse faible et 3 minutes à vitesse moyenne.
- Réhydrater YUMGO avec l'eau
- Ajouter lentement YUMGO réhydraté et la vanille
- Incorporer la farine
- Mettre la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme pour être découpée à la cuillère.
- Prélever la pâte à biscuits et l'aplatir en disques.
- Cuire au four à 160°C pendant 10 à 15 minutes



CONSEILS

- Pour avoir des cookies parfaitement ronds, utiliser un emporte-pièce.