



Cookie



Pétrin avec palette
spiralée + plat + pivot plat

Ingrédients	Kg	%
farine T55	100,00	31,2
beurre doux	49,00	15,3
sel	1,00	0,3
sucré	40,00	12,5
sucré brun	40,00	12,5
oeufs	23,00	7,2
levure chimique	2,78	0,9
vanille	2,22	0,7
pépites de chocolat	62,50	19,5
Total	320,50	100,0



Température de pâte
en fin de pétrissage* : 20

*Information indicative

Option

→ Racleur

Process recette

Pétrin
SPI

Pétrin
SPI
(avec variation)

Phase 1

Ingrediénts : beurre + sucre

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

1 puis 2

2' puis 2'

105 puis 240

2' puis 2'

Phase 2

Ingrediénts : liquides

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

1

110

2'

Phase 3

Ingrediénts : poudres

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

1

110

1,30'

1,30'

Phase 4

Ingrediénts : pépites de chocolat

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

1 puis 2

2'

105 puis 120

1' puis 1'

Température de cuisson

Temps de cuisson (min)

180°C

13'

180°C

13'

VMI

70 rue Anne de Bretagne

Saint-Hilaire-de-Loulay

85600 Montaigu Vendée FRANCE

+33 (0)2 51 45 35 35 • contact@vmi.fr

vmimixing.com

