



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

Option

 Racleur



Température de pâte
en fin de pétrissage* : **20**

*Information indicative

Process recette

Pétrin SPI

Pétrin SPI (avec variation)

Phase 1

Ingrédients : **beurre + sucre**

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

1 puis 2

2' puis 2'

105 puis 240

2' puis 2'

Phase 2

Ingrédients : **liquides**

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

1

2'

110

2'

Phase 3

Ingrédients : **poudres**

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

1

1,30'

110

1,30'

Phase 4

Ingrédients : **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'