

Cookies

signés Jean-François Fayolle

Ingrédients

Pâte à cookies

1 500 g de beurre
125 g de sucre roux
500 g de sucre
250 g de trimoline
1 800 g de farine T55
12 g de levure chimique
300 g d'œufs
120 g de jaunes d'œuf
600 g de noix
1 000 g de pépites de chocolat
380 g de riz soufflé
10 g de sel

Moule

Moules en inox de Ø 8,5 cm

Recette pour 60 cookies de 110 g

Étape 1

Mélanger au batteur **SATURNE EVO** à la feuille le beurre, le sucre roux, le sucre et la trimoline.

Étape 2

Tamiser la farine et la levure chimique et incorporer au mélange 1.

Étape 3

Ajouter 6 œufs entiers et 6 jaunes d'œuf, mélanger au 2.

Étape 4

Ajouter les noix, les pépites de chocolat, le riz soufflé, le sel et continuer de pétrir.

Façonnage des cookies

Une fois le pétrissage terminé, étaler votre pâte de la taille d'un bac **PANEOTRAD EVO®** en laissant une feuille guitare en-dessous et au-dessus.

Bien étaler régulièrement sur toute la surface.

Passer la pâte 30 min au réfrigérateur.

Diviser en double découpe avec les **matrices #1 et #2** de **PANEOTRAD EVO®**.

Placer vos petits pavés carrés ainsi obtenus dans les moules préalablement graissés au beurre.

Cuisson

Cuire 20 min au four ventilé **KRYSTAL** à 170°C ou 15 min au four à soles **ORION EVO** à 180°C. Une fois cuits, démouler les cookies et réserver sur grille et feuille.

Les cookies seront croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Vous pouvez également remplacer le riz soufflé par des pépites de chocolat blanc et les noix par des noisettes. Variante pour 88 petits cookies avec les **matrices #17 et #4** de **PANEOTRAD EVO®**.

Voir la vidéo de la recette :



