

**irca****Linea preparati per pasticceria****AMERICAN COOKIES**

American cookies

AMERICAN COOKIES	g 1.000
Burro morbido	g 220
Uova	g 50 (1 uovo circa)
Acqua	g 60
PEPITA 600 o DARK CHOCOLATE CHUNKS	g 400

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 min. circa (non impastare troppo), quindi incorporare PEPITA 600 o DARK CHOCOLATE CHUNKS per breve tempo. Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g pesandoli e dando una forma sferica grossolana o utilizzando un porzionatore per palline di gelato, quindi depositare su teglie appiattendolo leggermente. In alternativa, formare dei cilindri di pasta del diametro di 4-5 cm, avvolgerli in fogli di carta da forno, porli in frigorifero a raffreddare per almeno due ore e tagliarli in dischi di 1cm di spessore, dopo completo raffreddamento. Lasciare nella teglia abbondante spazio tra un cookie e l'altro (circa 12-15 pz. – teglie da 60x40 cm). Cuocere per 15 minuti circa a 160°-170°C in forno a piastra oppure per 15 minuti circa a 150-160°C in forno ventilato. In alternativa a PEPITA 600 o DARK CHOCOLATE CHUNKS utilizzare frutta secca spezzettata, uva sultanina ecc. La caratteristica dei Cookies all'americana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.