

COOKIE GÉANT



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO ENTIER Poudre	7	0,7
Eau (pour hydrater la poudre)	43	4,2
Margarine	115	11,4
Cassonade	150	14,8
Muscovado	50	4,9
Vanille liquide	5	0,5
Farine T65	265	26,2
Bicarbonate de soude	4	0,4
Levure chimique	2	0,2
Fleur de sel	2	0,2
Noisettes blanchies	90	8,9
Pépites de chocolat	280	27,6
Total	1013	63,5



PROCESSUS

- Crémer la margarine avec les sucres, le sel puis la vanille liquide.
TIPS : Si la margarine est froide, chauffez la cuve au chalumeau.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre, avec l'eau pour le réhydrater.
- Ajouter le Yumgo Entier Liquide dans le mélange margarine sucre.
- Mélanger la farine avec le bicarbonate et la levure chimique.
- Ajouter progressivement les poudres.
- Ajouter le chocolat et les noisettes.
- Mettre 700g dans un cercle de 24cm.
- Cuire 20 min à 160°C.
- Décorez !