

Formula: Cookies Chocolate

FECHA: 28 / 06 / 2017



| MATERIAS PRIMAS | | CANTIDAD EN GRAMOS | % SOBRE HARINA | % SOBRE TOTAL |
|-----------------------------------|----------------------|--------------------|------------------------|---------------|
| M A S A | HARINA FLOJA | 1.000 | 100,0 % | 28,2 % |
| | CACAO PURO EN POLVO | 150 | 15,0 % | 4,2 % |
| | PEPITAS DE CHOCOLATE | 800 | 80,0 % | 22,6 % |
| | AZUCAR MORENO | 800 | 80,0 % | 22,6 % |
| | MANTEQUILLA | 400 | 40,0 % | 11,3 % |
| | HUEVOS | 300 | 30,0 % | 8,5 % |
| | GLUCOSA | 50 | 5,0 % | 1,4 % |
| | NESCAFE SOLUBLE | 15 | 1,5 % | 0,4 % |
| | BICARBONATO SODICO | 10 | 1,0 % | 0,3 % |
| | SAL | 10 | 1,0 % | 0,3 % |
| VAINILLA | 8 | 0,8 % | 0,2 % | |
| * (1). TOTAL MASA..... | | 3.543 | % Sobre la Masa | 100,0 % |
| GRA SA | | 0 | | |
| * (2). TOTAL GRASA..... | | 0 | | 0,0 % |
| TOTAL MASA + GRASA | | 3.543 | | 100,0 % |
| RELLENO | | | % Total Relleno | |
| R | | | | |
| E | | | | |
| L | | | | |
| L | | | | |
| E | | | | |
| N | | | | |
| O | | | | |
| * (3). TOTAL RELLENO..... | | | 0,0 % | 0,0% |
| TOTAL (+1+2+3) | | 3.543 | | 100,0% |
| Datos | | | | |
| Peso masa Pieza Cruda..... | 90 Grs | | | |
| Peso Total Pieza Cocida..... | 85 Grs | | | |
| Grosor masa antes de cortar | 11 mm | | | |
| Diametro en crudo disco de cortar | 80 mm | | | |

PROCESO:

- 1º.- Mezclar los azucares y la mantequilla (punto pomada) junto a la vainilla.
- 2º.- Añadir los huevos.
- 3º.- Tamizar la harina, bicarbonato y la sal. Añadir al batido.
- 4º.- Añadir las pepitas de chocolate al final del proceso.
- 5º.- Dejar esta mezcla en el frigo durante 20 minutos.
- 6º.- Cocer a 170°C durante 15 minuto aprox.

NOTA: EL NESCAFE SE DEBE DILUIR CON UN POCO DE AGUA.

