



Cookies con crema de avellana al estilo americano sin gluten

con SINGLUPLUS y MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Masa

SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Azúcar moreno	0,450 kg
Mantequilla	0,385 kg
Huevo	0,180 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,130 kg
Total	2,145 kg

Crema blanca de avellana

BLANCOLADINO	0,500 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,050 kg
Total	0,550 kg

- Calentar BLANCOLADINO hasta que este derretido. Añadir PASTA AVELLANA CON TROZOS y mezclar hasta conseguir una masa homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar con las manos.
- Hornear a 180 °C durante 11 minutos (según el peso), cuando falten 2 minutos, aplanar con una espátula según el grosor que se desee y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Decorar con la crema blanca de avellana y avellanas troceadas.

