



Cookies d'engrain

POIDS TOTAL PÂTE APPROX.	1000g	2000g	4000g
[farines]			
100% engrain	320g	640g	1280g
[ferment]			
10% poudre à lever	3g	6g	12g
[autres]			
60% beurre	200g	400g	800g
60% sucre cristallisé	200g	400g	800g
30% oeufs entiers	100g	200g	400g
60% pépites de chocolat	200g	400g	800g
.3% sel	1g	2g	4g

Pétrissage

Mélanger le beurre, le sucre, les oeufs et le sel

Incorporer la farine avec la poudre à lever

Incorporer le chocolat à la fin, une fois la pâte formée

Biscuits

Faire des boules à la cuiller

