



BISCUIT DE L'ERMITE

PRODUIT: #13614 BASE À BISCUITS ESSENTIELLE

KG	G	INGRÉDIENTS	LB	OZ
10	0	Base à biscuits essentielle #13614	22	½
1	0	Beurre (température pièce)	2	3 ½
1	0	Œufs	2	3 ½
1	0	Sirop de maïs	2	3 ½
0	20	Cannelle	0	½
2	500	Raisins secs (lavés et séchés)	5	8
2	000	Noix de Grenobles concassées	4	6

ÉQUIPEMENT:

- Utiliser un mélangeur vertical à 4 vitesses muni d'une palette

PRÉPARATIONS:

1. Mélanger le mélange à biscuits et la cannelle, ajouter ensuite le beurre au bol et mélanger à la première vitesse pendant deux minutes.
2. Ajouter les œufs et le sirop de maïs, mélanger pendant une minute à la première vitesse puis une minute à la deuxième vitesse.
3. Ajouter les raisins et les noix de Grenobles et mélanger pendant une minute à la première vitesse.
4. Séparer les biscuits en portions de 42 g (1 ½ oz.) en utilisant une cuillère n°30 et placé sur des plaques de cuisson.

TYPE DE FOUR:

- Four à chariots

CUISSON:

- Cuire à 190°C (370°F) pour approximativement 11 minutes.
- Note: si vous utilisez un four à convection faire cuire à 163°C (330°F).

RENDEMENT:

Approx. 420 biscuits de 42 g