



BISCUITS AUX BONBONS AU CHOCOLAT

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
4	0	Pépites de chocolats	8	13
		Petits bonbons au chocolat pour la cuisson		

ÉQUIPEMENT:

- Utiliser un mélangeur vertical à 4 vitesses muni d'une palette
- Cuillère n°30
- Plaques de cuisson

PRÉPARATIONS:

1. Mettre le mélange à biscuits et le beurre dans le bol. Mélanger pour deux minutes à la première vitesse.
2. Ajouter les œufs et le sirop de maïs, mélangés pendant une minute à la première vitesse puis une minute à la deuxième vitesse.
3. Ajouter le chocolat et mélanger pendant une minute à la première vitesse.
4. Utilisez une cuillère n°30, roulez la pâte dans les bonbons et placer ensuite sur des plaques de cuisson.

TYPE DE FOUR:

- Four à chariots

CUISSON:

- Cuire à 190°C (370°F) pour approximativement 10 minutes.
- Note: si vous utilisez un four à convection faire cuire à 163°C (330°F).

RENDEMENT:

Approx 400 biscuits de 42 g (1 ½ oz.)