



BISCUITS MINCES ET CROUSTILLANTS À LA CANNELLE

PRODUIT: #13614 BASE À BISCUITS ESSENTIELLE

KG	G	INGRÉDIENTS	LB	OZ
5	0	Base à biscuits essentielle #13614	11	0
1	0	Cassonade	2	3 ½
0	50	Cannelle		1 ¾
1	0	Eau	2	12

ÉQUIPEMENT:

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

PRÉPARATIONS:

1. Mélanger le mélange à biscuit, la cannelle et la cassonade pour une minute à la première vitesse.
2. Ajouter l'eau, mélanger pendant une minute à la première vitesse, racler le bol, puis mélanger pendant deux minutes à la deuxième vitesse.
3. Séparé en portion de 28 g (1 oz.) à l'aide d'une cuillère #40 et placer sur des plaques de cuisson.
4. Saupoudrez les biscuits de sucre au goût.

TYPE DE FOUR:

- Four à chariots

CUISSON:

- Cuire à 182°C (360°F) pour approximativement 12-14 minutes.
Note: si vous utilisez un four à convection faire cuire à 163°C (325°F).

RENDEMENT:

Approx 260 biscuits