



## BISCUITS MINCES ET CROUSTILLANTS AU CHOCOLAT BLANC

PRODUIT: #13614 BASE À BISCUITS ESSENTIELLE

KG	G	INGRÉDIENTS	LB	OZ
5	0	<b>Base à biscuits essentielle #13614</b>	11	0
1	0	Sucre	2	3 ½
1	250	Eau	2	12
1	250	Pépites de chocolat blanc	2	12

### ÉQUIPEMENT:

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

### PRÉPARATIONS:

1. Mélanger le mélange à biscuit et le sucre 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. Ajouter le chocolat blanc et mélanger pour une minute.
4. Séparé en portion de 28 g (1 oz.) à l'aide d'une cuillère #40 et placer sur des plaques de cuisson.

### 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. 300 biscuits