



BLONDIE

PRODUIT: #13614 BASE À BISCUITS ESSENTIELLE

KG	G	INGRÉDIENTS	LB	OZ
5	0	Base à biscuits essentielle #13614	11	0
0	750	Shortening	1	10
	800	Œufs	1	12
	750	Sirop de maïs	1	10
1	0	Morceaux de chocolats blancs	2	3 ½

ÉQUIPEMENT:

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

PRÉPARATIONS:

1. Mélanger le mélange à biscuit et le shortening pour une minute à la première vitesse. Racler le bol, puis mélanger pendant une minute à la deuxième vitesse.
2. Ajouter les œufs et le sirop de maïs puis mélanger pendant une minute à la première vitesse. Racler le bol et continuer de mélanger pendant deux minutes à la troisième vitesse.
3. Ajouter le chocolat blanc et mélanger pendant une minute à la première vitesse.
4. Mesuré 1185 g (2lb. 8oz.) de mélange et placer sur une plaque de cuisson graissée de 13x9, couvrir la plaque uniformément.

TYPE DE FOUR:

- Four à chariots

CUISSON:

- Cuire à 176°C (350°F) pour approximativement 22 à 25 minutes. Lorsque refroidis, appliquer un filet de glaçage blanc si désiré.

Note: si vous utilisez un four à convection faire cuire à 162°C (325°F).

RENDEMENT:

Approx. 103 portions de 80 g (2 ¾ oz)