

COOKIE VÉGÉTAL CHOCOLAT NOISETTE SANS OEUF



Recette d'un cookie gourmand, saveur chocolat et noisette, 100 % végétal, sans œuf



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1819 KJ
	427 Kcal
Matières grasses	20,0 g
dont acides gras saturés	7,7 g
Glucides	54,6 g
dont sucres	30,6 g
Protéines	6,5 g
Sel	1,4 g
Fibres	1,1 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

YUMGO ENTIER POWDRE

Substitut végétal d'œuf entier sous format poudre

- Remplacement de l'œuf entier après réhydratation en dosage 1 pour 1
- Propriétés foisonnantes et liantes
- Conseil de dosage : 13 % dans l'eau soit 0,80 % en poids total
- Prémix permettant la réduction totale ou partielle en œuf entier pour végétaliser la recette et/ou baisser son empreinte carbone.



COOKIE VÉGÉTAL CHOCOLAT NOISETTE SANS OEUF



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	QUANTITÉ
SUCRE EN POUDRE	A	23,60%
MARGARINE VÉGÉTALE	A	13,70%
DEXTROSE	A	1,00%
EAU	B	5,50%
YUMGO ENTIER POUDRE	B	0,80%
ARÔME NATUREL VANILLE (SENSIENT)	B	0,40%
FARINE DE BLÉ T55	C	34,00%
SEL	C	0,20%
POUDRE A LEVER - BOESON 100	C	0,80%
PÉPITES DE CHOCOLAT	D	10,00%
NOISETTES ÉMONDÉES	D	10,00%

PRÉPARATION

- 1 - Ajouter la margarine et les sucres (A) dans le bol du robot pâtissier équipé de la feuille. Mélanger 3 min à vitesse moyenne afin d'obtenir un mélange crémeux. Racler le bol l'aide d'une spatule.
- 2 - Ajouter le YUMGO ENITER, l'eau et l'arôme (B) dans le bol du robot pâtissier en mélangeant progressivement à vitesse lente. Continuer de mélanger pendant 2 min à faible vitesse. Racler le bol.
- 3 - Incorporer la farine, le sel et la levure chimique (C) à la préparation en une seule fois et mélanger à vitesse faible pendant 3 min.
- 4 - Ajouter les pépites de chocolat et les noisettes concassées (D) et mélanger pendant 1 min à vitesse faible.
- 5 - Réaliser une boule de pâte compacte et l'envelopper d'un film étirable. Mettre la pâte au congélateur pendant 10 min.
- 6 - Laminer la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de pâte de 10 mm.
- 7 - A l'aide d'un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre, découper la pâte (60 g environ de pâte par pièce).
- 8 - Cuir les cookies au four ventilé à 170°C pendant 11 min.
- 9 - Laisser refroidir les cookies 20 min avant de les emballer.

