

# Cookies

*Un plaisir sur mesure !*



## Application chaude

**Base: ANR 24064 Base lactée Naturina**

|                 |    |                           |
|-----------------|----|---------------------------|
| 8.520           | kg | Mélange de base blanc     |
| 0.330           | kg | Sucre                     |
| 0.350           | kg | Lait 3.5%                 |
| 0.300           | kg | Crème 35 %                |
| 0.500           | kg | Joypaste Biscotto Premium |
| (ANR 32555.1,2) |    |                           |

**10.000 kg masse totale**

## Mode d'emploi

1. Peser le mélange de base
2. Ajouter le sucre, le lait, la crème et la pâte Joypaste Biscotto Premium au mélange de base et bien mélanger
3. Verser le mélange pour crème glacée dans le congélateur/la sorbetière et laisser congeler
4. Selon l'utilisation et les possibilités, procéder à une congélation rapide

## Conseils de préparation

- ✓ Marbrer la glace avec Joycream Chocobiscotto **ANR 32532.5** et garnir de Crumble Cacao sans gluten ANR 38558.2
- ✓ Variegato: ANR : 31875.2,5 Fanta Crumble chocolat & ANR : 31873.2,5 Fanta Crumble Nature
- ✓ Garniture: Crumble Cacao **ANR : 38558.2**

La recette correspond à l'état actuel de la technique. Les dispositions légales en vigueur en matière alimentaire doivent être vérifiées par l'utilisateur de la recette sous sa propre responsabilité.