



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION



Intitule de la réalisation	Nombre de parts
Cookie géant ou cookies individuels	8 à 12

Ingrédients	Quantité
Beurre doux	120 g
Farine	160 g
Pépites de chocolat ou chocolat pâtissier à hacher grossièrement	120 g
Sucre en poudre	50 g
Cassonade	50 g
Œuf	1
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille	1 cuillère à soupe
Levure chimique	1 cuillère à soupe
1 cuillère à café de bicarbonate	1 cuillère à café
Sel	1 pincée

Mode opératoire	Matériel
<p>-déconditionner et décontaminer les denrées</p> <p>-effectuer les pesées et préparer le matériel nécessaire</p> <p>-préchauffer le four à 180°C</p> <p>-dans un saladier (ou au batteur mélangeur), mélanger le beurre et le sucre, la vanille liquide ou le sachet de sucre vanillé bien fouetter pour obtenir une texture crémeuse, puis ajouter l'œuf.</p> <p>-incorporer la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et le chocolat.</p> <p>Mélanger le tout rapidement sans trop travailler la pâte.</p> <p>-disposer la pâte dans un moule à manqué chemisé de 18 ou 20 cm de diamètre ou placer sur plaque sulfurisée</p> <p>Vous pouvez réaliser aussi une douzaine de cookies individuels (veiller, dans ce cas, à bien les espacer)</p> <p>-enfournier pour 12 minutes environ (Les cookies durcissent à la sortie du four en refroidissant)</p>	<p>Balance</p> <p>Saladier</p> <p>Bols</p> <p>Casserole</p> <p>Fouet</p> <p>Cuillère en nylon</p> <p>Cuillère à café</p> <p>Cuillère à soupe</p> <p>Couteau d'office</p> <p>Assiette à déchets et assiette à couvert</p> <p>Plaque à pâtisserie ou moule</p> <p>Papier cuisson</p> <p>Gant isolant</p>