

Cookies gourmands

Recette pour 18 cookies d'environ Ø 85 mm

Pâte à cookies

1 000 g	Isacookies
300 g	Ruban brioche
90 g	Œufs
300 g	Pépites de chocolat

Dans un batteur muni d'une feuille, mélanger en 1^{ère} vitesse **Isacookies**, la matière grasse et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter les pépites en dernier et mélanger brièvement en 1^{ère} vitesse. Réserver au frais pendant 2 h.

Fourrages

QS	Garnifruit framboise ou
QS	Multifill caramel
QS	Pralin douceur amande noisette ou
QS	Nocciocrema

Montage & Finition

Etaler la pâte à cookies sur 12 mm d'épaisseur. Détailler des disques à l'emporte-pièce de Ø 85 mm (+/- 90 g/disque)

Déposer les cookies sur Silpain® ou dans un moule Silform® perforé de Ø 10 cm (ref SF 1217 ou 112).

Cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.

A l'aide de poches et de douilles de Ø 6 ou 8 mm, dresser les fourrages dans les cookies directement à la sortie du four en les perçant avec les douilles.

Idées de finition :

Cookies framboise : dresser des pointes de **Garnifruit framboise** dans les cookies (+/ 15 g), décorer de demi-framboises et parsemer de pistaches concassées.

Cookies pop corn : dresser des pointes de **Multifill caramel** et de **Pralin Douceur amande noisette** dans les cookies (+/- 10 g de chaque fourrage). Dresser des traits de **Multifill caramel** (+/ 5 g) au cornet et décorer de pop corn.

Cookies choco coco : dresser des pointes de **Nocciocrema** (+/- 15 g), parsemer de noix de coco râpée et décorer de demi noisettes torréfiées.

