



# Cookies fourrés au beurre de cacahuète

## COMPOSITION

Pâte à cookie  
Pur Beurre de cacahuète crunchy Dawn  
Cacahuètes  
Glossy icing caramel Dawn

## RECETTES DE BASE

### 1. Pâte à cookie (env. 20 cookies fourrés)

1000 g Mix Cookie DAWN  
170 g Beurre ou margarine  
80 g Eau

**1250 g Total**

## MISE EN OEUVRE

### 1. Pâte à cookie

Mélanger le mix cookie et le beurre dans un batteur muni d'une feuille.  
Mélanger à vitesse lente pendant 1 à 2 minutes jusqu'à incorporation complète du beurre ou de la margarine  
Ajouter l'eau et mélanger à vitesse lente jusqu'à formation d'un pàton.

## MONTAGE & FINITIONS

Étalez la pâte à cookie sur 4,5 mm d'épaisseur et emporte-piècer des palets de Ø 7 cm. Placer 10 disques sur une plaque munie de papier cuisson en prenant soin de les espacer suffisamment pour anticiper l'étalement à la cuisson.  
Préparez 10 autres disques pour les dessus avec un emporte-pièce Ø 8 cm.  
Pocher 15 g de Pur beurre de cacahuète crunchy au centre de chaque base inférieure de 7 cm.

Déposer par-dessus le deuxième disque de pâte à cookie de 8 cm.  
Badigeonner légèrement d'eau, coller des cacahuètes non grillées sur le dessus et presser sur les contours.

Cuire pendant 11-13 minutes à 190°C en four à sol ou 160°C en four ventilé.  
Laisser refroidir.

Décorer avec du Glossy Icing Caramel.

Code article	Description	Conditionnement
0.02395.813	Mix Cookie	Sac 12,5 kg
5.30558.508	Pur beurre de cacahuète	Seau 3 kg
7.73037.100	Glossy Icing caramel	Seau 7 kg

## RECETTE

