

PROCEDURE DE FABRICATION DE COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Vous devez fabriquer et conditionner 1 kg de cookies

1. Formulation

Produit	Quantité en %
Sucre	25
Beurre	17
Cacahuètes grillées	17
Huile d'arachide	3
Farine	29
Œufs (1 œuf = env. 50g)	7
Chocolat en tablette ou pépites	1,5
Extrait de vanille	0,2
Levure chimique	0,1
Bicarbonate de soude	0,1

2. Protocole de fabrication

Préparer le beurre de cacahuète en mixant les cacahuètes et l'huile d'arachide au mixer (AQPrMa 45)

Mélanger au batteur (AQPrMa44) le beurre de cacahuète et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse

Ajouter et mélanger à cette pâte le sucre, puis les œufs, puis la vanille

Mélanger à part la farine, la levure et le bicarbonate de soude

Mélanger la pâte et la farine et la pétrir

Façonner des petites boules de pâte de la taille d'une noix, veiller à l'uniformité de masse de chaque cookie.

Déposer sur les boules quelques pépites ou éclats de chocolats

Disposer les boules sur des plaques de cuisson, en les espaçant d'environ 5cm

Cuire environ 10 minutes à 190°C (AQPrMa 09). Les cookies doivent dorer. Ils sont mous en sortie de cuisson et doivent durcir en refroidissant.

Faire le contrôle de masse (AQPrPF26bis) avant de conditionner

Conditionner en barquettes scellées ou fermées (AQPrMa 49). Chaque barquette doit contenir le même nombre de cookies.

3. Contrôles produit fini

Etablir une DLC de 3 jours

Contrôler l'uniformité des barquettes vides et pleines (AQPrECF 02 et AQPrPF 26bis)

Effectuer un contrôle organoleptique AQPrPF 30

Compléter un dossier de lot

(Le calcul du rendement se fait à partir des produits conditionnés.)