


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

<b>Pour 4 personnes</b> <b>Préparation : 30 mn</b> <b>Cuisson : 10 mn par plaque</b>		<b>Cookies au chocolat</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
beurre fondu œufs sucre sachet de sucre vanillé farine levure chimique pincée de sel pépites de chocolat noir	0.150 2 0.150 1  0.300 0.010 1 0.200	Dans une jatte, mélanger les sucres avec le beurre ramolli Ajouter l'œuf, la vanille, bien mélanger le tout Incorporer petit à petit la farine et le sel Concasser le chocolat en petites pépites, les ajouter à la pâte Mélanger Beurrer une plaque à four, y déposer des cuillerées de ce mélange en petits tas bien espacés Mouler en forme de coeur à l'aide de l'emporte-pièce Faire cuire au four 10 à 12 minutes Lorsque les cookies sont bien dorés, les faire refroidir sur une grille	