



Authentic American Bakery Product

COOKIE BAR CHOCOLAT

COMPOSITION

DAWN® Mix Cookie Nature ou Chocolat
Intérieur croustillant & praliné

BASE COOKIE NATURE

DAWN® Mix Cookie Nature, 1000 g
Eau, 60 g
Beurre, 150 g

BASE COOKIE CHOCOLAT

DAWN® Mix Cookie Chocolat, 1000 g
Eau, 70 g
Beurre, 160 g

INTÉRIEUR PRALINÉ

Praliné, 300 g
Chocolat au lait Maracaïbo, 150 g
Beurre de cacao, 50 g
Brisures de crêpes, 180 g

INTÉRIEUR CROUSTILLANT

Chocolat au lait Maracaïbo, 500 g
Beurre de cacao, 50 g
Amandes grillées caramélisées, 450 g
Riz soufflé, 60 g

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et la poudre jusqu'à obtention d'une masse homogène, puis ajouter l'eau.

Passer au froid et étaler 230 g de pâte en bande rectangulaire. Cuire 13 minutes à 160°C.

INTÉRIEUR PRALINÉ

Mélanger les ingrédients et déposer sur la bande de cookie refroidie.

INTÉRIEUR CROUSTILLANT

Torréfier vos amandes à 140°C, puis verser dans un sirop réalisé à 108° (300 g de sucre + 200 g d'eau). Cuire et caraméliser le tout. Laisser refroidir.

Ajouter ensuite le mélange chocolat au lait & beurre de cacao tempéré, puis le riz soufflé. Garnir votre base cookie & praliné.

Pour en savoir plus : www.dawnbakery.fr

Dawn Foods France, 456 rue du Moulin, 59193 Erquinghem-Lys
+33 3 20 10 30 03 - info.france@dawnfoods.com

**Dawn**®