

Gros Cookie vegan

avec Vegan Choc Brun



QUANTITÉ RECETTE	60	pièces	N° RECETTE	GB60163
------------------	----	--------	------------	---------

Masse Vegan, Cookie vegan

240 g Alternative au beurre,
végane, beleaf
180 g sucre de canne brut fin
100 g lait d'amande
330 g farine blanche type 400
180 g noix de pécan
320 g Vegan Choc Brun 44% Bio,
Produit à base de cacao, Bloc
hachée

Mélanger le alternative au beurre, le sucre brut et le lait d'amande en une masse crémeuse. Incorporer la farine, puis, les noix de pécan et le Vegan Choc Brun 44% haché.

Gros Cookie vegan

1350 g Masse Vegan, Cookie vegan

Finition

Portionner la masse cookie à 22 g à l'aide d'une cuillère à glace. Aplatir légèrement avec la main mouillée et cuire.
Température de cuisson: 200°C
Temps de cuisson: 12 minutes

PRODUITS FELCHLIN

DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Gros Cookie vegan

avec Vegan Choc Brun



Numéro de recette : GB60163

Description : Cookie vegane noix de pécan et au lait d'amande

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	7 jours	Kilo calorie (kcal)	534
Jours de vente	3 jours	Kilo joule (kJ)	2233
Prix de vente		Lipides	37.22 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.63 g
		Glucides	43.15 g
		dont sucre	22.77 g
		Protéines	4.93 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Farine blanche, sucre de canne brut, alternative végétalienne au beurre avec de l'huile de colza et du beurre de cacao (huile de colza, beurre de cacao, graisse de coco, jus de carotte, sel, arôme), **noix de pécan**, **amandes**, beurre de cacao, sirop de riz en poudre, fèves de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 01.07.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse