

Cookies Sato

Composición	
Masa de cookies	15 g
TOTAL	15 g

Medidas:

Ancho: 50 mm **Largo:** 50 mm **Alto:** 10 mm

Receta cookie:

Ingredientes	
Mimetic	2600 g
Azúcar moreno	2800 g
Huevo	1000 g
Betina pastelera	3600 g
Impulsor	80 g
Belcolade Grains K09	3600 g
Nueces (a trozos)	3000 g
TOTAL MASA	16,680 Kg



Método

Amasar todos los ingredientes según el orden de ingredientes.

Las **Nueces** y el **Belcolade Grains K09** lo insertaremos en último lugar.

Hacer pesadas de 500 gramos y, seguidamente, hacer rulos de 60 cm.

Congelar y cortar piezas de 0,5 mm.

Insertar en latas con papel y cocer a 160°C durante 16 minutos aprox.

Montaje:

Podemos envasar en botes transparentes o en bolsa