



Cookie

TRADICIONAL



@MARCIO_SPONTAO

Dicas

Sempre Pré-aqueça o forno

É de extrema importância pré-aquecer o forno até a temperatura, conforme a tabela abaixo. Se os cookies entrarem no forno com ele ainda frio, isso pode comprometer toda a receita e fazer com que eles se espalhem mais do que o normal, fiquem mais finos e não formem uma camada crocante por fora!

	TEMPO DE FORNO	FORNO INDUSTRIAL	FORNO RESIDENCIAL
COOKIE 90G	11 MINUTOS	180°C	230°C
COOKIE 100G	11 MINUTOS	180°C	230°C
COOKIE 150G	12 MINUTOS	180°C	230°C

Importante: Se você for fazer em casa, no forno residencial, aconselho comprar um termômetro de forno igual a foto abaixo, que não tem um custo alto e com isso você terá 100% de certeza da temperatura. Pois na maioria dos casos, os fornos residenciais/tradicionais, a temperatura que você coloca no botão não é a mesma que está no forno e com esse termômetro dentro do forno você consegue ajustar!



@MARCIO_SPONTAO



Importante:

Como existem várias marcas de forno e potências diferentes, é muito importante que você faça um teste antes com apenas 1 Cookie para que possa ajustar a temperatura. Nunca alterar o tempo de forno, mude apenas a temperatura 10°C pra cima ou pra baixo. Lembrando que quando o cookie sai do forno, ele ainda está muito mole por dentro e isso está correto "ele não está cru" você precisa deixar ele esfriar por no mínimo 1h:30m para cortar e avaliar. Ele precisa estar muito macio por dentro! Se você assar por mais tempo depois de 1 dia de assado o Cookie vai ter aquele aspecto de bolacha e não é isso que queremos! Só depois que determinar a temperatura ideal para seu forno, aí sim você pode começar a assar a receita toda de uma vez!

Importante: Outra dica pra quem vai usar o forno residencial para assar os cookies é:

Como no forno residencial o calor vem só da parte de baixo, e na maioria dos fornos a grade não fica bem no meio do forno, aconselhamos você a colocar uma assadeira de alumínio com aproximadamente 4 ou 5 centímetros de altura embaixo da sua assadeira dos cookies igual a foto abaixo. De modo que o calor que vem de baixo vai encontrar essa assadeira fazendo com que o fundo da assadeira, que esta em contato com os cookies, não fique extremamente quente a ponto de queimar toda a parte de baixo dos cookies. Isso é muito importante, pois como a temperatura do forno passa dos 200°C, se não tiver nenhuma barreira, a base dos cookies vai ficar um pouco queimadas. Já no forno Industrial isso não é necessário, pois o calor também vem das laterais e tem um ventilador para fazer a circulação do ar dentro do forno.





COOKIE TRADICIONAL

INGREDIENTES

CHOCOLATE AO LEITE CHIPS	200g
CHOCOLATE MEIO AMARGO	300g
FARINHA DE TRIGO	450g
SAL REFINADO	6g
AÇÚCAR MASCADO	110g
AÇÚCAR CRISTAL	120g
BICARBONATO	6g
NOZ MOSCADA	1 Pitada
FERMENTO	10g
OVOS	2 uni
ESSÊNCIA BAUNILHA	10ml
MANTEIGA EXTRA SEM SAL	170g



@MARCIO_SPONTAO

COOKIE TRADICIONAL

MODO DE PREPARO:



Acrescente na tigela da batedeira a manteiga, açúcar mascavo, açúcar cristal, sal, bicarbonato, noz moscada e bata em velocidade alta "8-9" por 12 minutos.

Após 12 minutos esse é o ponto da sua mistura.
OBS: Ao decorrer do tempo limpar uma vez o excesso que fica nas bordas para misturar 100%, vide vídeo aula.



COOKIE TRADICIONAL

MODO DE PREPARO:



Após isso, troque o batedor coloque o restante dos ingredientes, farinha, fermento, ovos e baunilha e bata novamente por 40s até desgrudar tudo da tigela.

Depois acrescente os chocolates e volte a bater por mais uns 40s, para misturar tudo.



COOKIE TRADICIONAL

MODO DE PREPARO:



A massa depois de pronta deve pesar de 1.450kg a 1.500kg.

RENDIMENTO

Cookie 90g : 16 Uni

Cookie 100g : 15 Uni

Cookie 150g : 10 Uni



COOKIE TRADICIONAL

MODO DE PREPARO:

Pese as bolinhas dependendo da sua estratégia de vendas. Leve ao freezer para descansar e congelar por no mínimo 6 horas. Pré-aqueça o forno até chegar na temperatura ideal e coloque os cookies congelados para assar conforme a tabela abaixo:

	TEMPO DE FORNO	FORNO INDUSTRIAL	FORNO RESIDENCIAL
COOKIE 90G	11 MINUTOS	180°C	230°C
COOKIE 100G	11 MINUTOS	180°C	230°C
COOKIE 150G	12 MINUTOS	180°C	230°C

Fazer o teste do forno com 1 cookie congelado antes de assar a receita inteira.

NÃO ABRIR A PORTA DO FORNO ENQUANTO TIVER ASSANDO. OS COOKIES DEVEM IR AO FORNO SEMPRE CONGELADOS.

Os Cookies vão sair do forno moles mas com uma casquinha dura por fora não se preocupe pois ao esfriar eles continuam assando por dentro e chegam na textura ideal. Deixar esfriar na própria forma por 1H antes de manipular para que eles não quebrem!

**Espero que seja apaixonado por Cookie assim como eu. E faça bom proveito da Receita!
Se você quiser aprender mais sobre Cookie Gourmet e fazer outras receitas para ter uma Renda Extra trabalhando ai na sua casa, tenho um curso completo de Cookie Gourmet passo a passo bem prático e rápido de fazer! O Link está lá na minha Bio!**

Foi um prazer compartilhar essa receita com Você!

Fique com Deus até Breve!

Marcio.