## **BISCUITS AUX PEPITES DE CHOCOLAT**

<u>COMPETENCES ATTENDUES</u> : <u>Une parfaite hygiène du personnel et du poste de travail durant toute la réalisation.</u>

	QUANTITES	
DENREES	unités	500 g env.
- farine	g	150
- levure chimique	c à café	1
- beurre	g	100
- pépites de	g	120
chocolat		
- sucre	g	100
- sucre vanillé	sachet	1
- oeuf	unité	1

MATERIEL	
Calotte Bols Spatule 2 petites cuillères Plaque pour four Papier sulfurisé Barquettes	

## **DRESSAGE**

Mise en barquette en mélange avec les rochers à la noix de coco et aux amandes. Vente du mélange : pesée environ 250 g.

MODE OPERATOIRE	TECH.
<ul> <li>Préchauffer le four à 180°C.</li> <li>Faire fondre le beurre au microondes.</li> <li>Mélanger le beurre et le sucre dans une calotte.</li> </ul>	
<ul> <li>Casser l'oeuf de manière hygiénique.</li> <li>Rajouter l'oeuf au mélange beurre- sucre, bien mélanger.</li> </ul>	Assemblage
<ul> <li>Rajouter progressivement la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.</li> <li>Ajouter les pépites de chocolat et mélanger délicatement.</li> </ul>	
- Couvrir la calotte et la faire refroidir en cellule de refroidissement pendant 20 min.	
<ul> <li>A l'aide des 2 petites cuillères faire des petits tas de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.</li> <li>ATTENTION : Faire les tas de pâte bien espacés car la pâte s'étale à la cuisson.</li> </ul>	Cuisson au four
- Mettre à cuire 15 min. environ. Les biscuits doivent être légèrement dorés.	
- Décoller les biscuits chauds de la plaque du four et les laisser refroidir avant de conditionner.	