

LES GÂTEAUX DE VOYAGE X CRUMBLER

LE COOKIE SALÉ



INGRÉDIENTS

(Pour 11 pièces de 40 g cru)

Appareil

Beurre	160 g
Sel	5 g
Œufs	20 g
Jaunes d'œufs	20 g
Poudre Crumbler	150 g
Poudre d'amandes	80 g
Parmesan	20 g
Gruyère	20 g
Poivre	1 g
Muscade	1 g
Piment de Cayenne	1 g

PROCÉDÉ

- 1 Faire fondre le beurre et ajouter le sel.
- 2 Ajouter les œufs et mélanger.
- 3 Ajouter la poudre de Crumbler, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs, le sel puis mélanger.
- 4 Ajouter le parmesan et le gruyère puis ajouter le poivre, la muscade et le piment de Cayenne.
- 5 Réaliser soit des boules de 60 g ou un boudin de 600 g (à bloquer au froid avant la découpe) à diviser ensuite en 10 pièces.
- 6 Cuisson à 150°C pendant 13 min, les aplatir si besoin et poursuivre la cuisson encore 3 min.



Prix de revient pièce	0,30 €
Prix de vente pièce H.T.	1,05 €
Marge brute	72 %

ASTUCE

À décliner en recette sucrée en ajoutant des pépites de chocolat et en enlevant le parmesan, le gruyère, le poivre, la muscade et le piment de Cayenne