

MASTERCLASS COOKIES

PROGRAMME 10 MODÈLES

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

LES 10 MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

CLASSIQUES & CHOCOLAT

- Cookie Classique
- Cookie Choco (Tout chocolat)

GOURMANDS & FOURRÉS

- Kindrella
- Surprise (Cœur coulant)
- Marshmallow

ORIGINAUX & FUN

- Red Velvet
- Monster Cookies

FORMATS SPÉCIAUX

- Scoop Cookies
- Mini Cookies
- Pizza Cookies

Recettes de Base

Techniques Apprises

Astuces & Contrôle

LES PÂTES À COOKIES

- Base classique (Blonde / Cassonade)
- Base cacaotée intense
- Base colorée et texturée (Red Velvet)

LES INCLUSIONS

- Pépites et chunks de chocolat
- Fruits secs et bonbons (Monster)

LES FOURRAGES

- Pâte à tartiner & Praliné
- Cœur guimauve (Marshmallow)

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- Technique du crémage (Beurre / Sucre)
- Incorporation sans sur-pétrir

FAÇONNAGE & FORMATS

- Utilisation de la cuillère à glace (Scoop)
- Façonnage XL en cercle (Pizza)
- Portionnage régulier (Mini)

TECHNIQUES DE FOURRAGE

- Insertion de cœurs coulants surgelés (Surprise, Kindrella)

TEXTURE & MATURATION

- Repos de la pâte au froid obligatoire
- Prévention de l'étalement excessif à la cuisson

CONTRÔLE DE LA CUISSON

- Maîtrise du mi-cuit (cœur "chewy" et bords croustillants)
- Gestion du choc thermique
- Arrêt de cuisson au bon moment

FINITION & ESTHÉTIQUE

- Ajout d'inclusions en sortie de four pour le visuel
- Arrondir les bords à chaud (cerclage)