

Juillet 2022

la mie
CÂLINE

ATELIER « PAINS & RESTAURATION »

La Mie Câline dévoile la recette iconique du **COOKIZ!**

Produit emblématique de l'enseigne, le cookiz s'invite à la rentrée chez tous les gourmands !

La Mie Câline révèle la recette pas à pas de son produit phare : le cookiz. L'occasion de s'essayer à la pâtisserie pour les moins avertis et de tester cette délicieuse recette pour les plus aguerris !

Et pour les curieux, La Mie Câline propose 2 nouveautés ultra gourmandes : les Wonder Cookiz !

LA NAISSANCE DU **COOKIZ**

L'alliance de son cœur moelleux et de son extérieur -croquant a fait du cookiz le produit phare de la marque depuis 1998. C'est depuis près de 18 millions de cookies carrés qui sont vendus chaque année !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Cookiz de l'enseigne La Mie Câline représente

1 viennoiserie sur **3** vendue !

Une envie de **COOKIZ** chez vous ?

La recette propose environ 600g de pâte, soit de quoi réaliser une dizaine de Cookiz et satisfaire tous les gourmands !

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 50 g de sucre
- 100 g de sucre roux
- ½ cc de sel
- 1 cc de levure
- 125 g de pépites de chocolat
- 60 g de beurre
- 1 œuf

La recette pas à pas :

1. Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Puis dans un saladier, malaxez le beurre avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf.
3. Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
4. Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
5. Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Les sortir dès que les contours commencent à brunir.
6. À l'aide d'un emporte-pièce de forme carrée, découpez vos cookies pour qu'ils deviennent "Cookiz" comme chez La Mie Câline !

Les deux nouveautés à tomber les wonder **COOKIZ**

Le petit plus de ces délicieuses gourmandises ? Des toppings et un cœur fondant irrésistible.

Wonder **CHOCACHUÈTES**



Avec un cœur fondant peanut butter, surmonté de noix de cajou caramélisées et de chocolat noir, le wonder chocahuètes va faire fondre les petits et les grands !

Prix de vente moyen constaté

sur le marché national : 3,10 €



Wonder **CHOCONUTS**

Un Cookiz avec un cœur fondant choconoissette, surmonté d'amandes caramélisées et de chocolat au lait, on en salive d'avance !

Prix de vente moyen constaté

sur le marché national : 3,10 €



À PROPOS DE LA MIE CÂLINE :

La Mie Câline est avant tout une aventure humaine : celle d'une famille de boulangers vendéens qui, depuis 1920, est animée par la passion du métier, des produits et des hommes. Si depuis sa création les techniques ont évolué, le respect du bon produit, les valeurs fondatrices de solidarité, de loyauté et d'honnêteté ont perduré. L'aventure gourmande est aujourd'hui partagée par plus de 2 200 collaborateurs et franchisés, ainsi que par plus de 38 millions de clients en France. Pour en savoir plus : www.lamiecaline.com