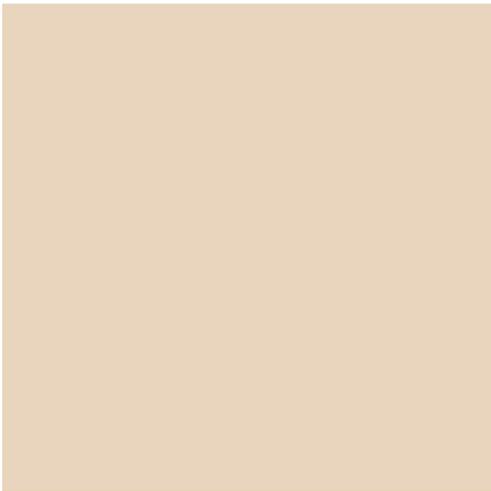


---

# RECEITAS

## *Cookie Dream*

---



# COOKIE DREAM:

## Seleção de receitas

### Cookies ao estilo americano

- 1/ Receita base
- 2/ Arco-íris
- 3/ Black and White
- 4/ Com arandos vermelhos e nozes
- 5/ Com canela e ameixas
- 6/ White and Black

### Cookies de Páscoa

- 7/ Com arandos vermelhos “Funny Bunny”
- 8/ Com chocolate e banana “Funny Bunny”
- 9/ De limão com chocolate branco “Sweetie Tweety”
- 10/ De tangerina com chocolate “Sweetie Tweety”

### Cookies de inverno

- 11/ Com coco e arandos
- 12/ Com nozes e maçã

### Sortido de cookies

- 13/ Com chocolate branco, uvas passas e arandos vermelhos
- 14/ Com coco e cerejas
- 15/ Com creme e fruta fresca
- 16/ Com drops de chocolate
- 17/ Com frutos secos e chocolate
- 18/ Com alecrim e chocolate branco
- 19/ De caramelo com amendoins
- 20/ De caramelo e bretzel
- 21/ De chocolate com malagueta
- 22/ De chocolate com hortelã
- 23/ De chocolate e laranja
- 24/ De coco
- 25/ De limão e sementes de papoila
- 26/ “Happy Kids”
- 27/ “Macchiato” com nozes
- 28/ Yin-yang

### Outras receitas

- 29/ Tarte com delícia de laranja

## Cookies ao estilo americano com COOKIE DREAM

### Receita tradicional

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,410 kg

### Receita de chocolate

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Água (aprox.)	0,100 kg
Total	1,550 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea. Adicionar o recheio desejado (frutos secos, drops de chocolate, etc.) e misturar.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies arco-íris ao estilo americano com COOKIE DREAM e CHOCOLINOS DE CORES

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água	0,060 kg
CHOCOLINOS DE CORES	0,300 kg
Total	1,710 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os CHOCOLINOS DE CORES) até conseguir uma massa fina e uniforme. Adicionar os CHOCOLINOS DE CORES no final da mistura.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies Black and White ao estilo americano com COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Água	0,080 kg
<u>Drops de chocolate branco</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	1,830 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate branco) até conseguir uma massa fina e uniforme. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies com arandos vermelhos e nozes ao estilo americano com COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Água	0,080 kg
Arandos vermelhos desidratados	0,200 kg
Nozes em pedaços	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,830 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos vermelhos desidratados e as nozes em pedaços) até conseguir uma massa fina e uniforme. Adicionar os arandos vermelhos e as nozes no final da mistura.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies com canela e ameixas ao estilo americano com COOKIE DREAM e AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Água	0,060 kg
<u>Ameixas desidratadas em pedaços</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,615 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as ameixas desidratadas em pedaços) até conseguir uma massa fina e uniforme. Adicionar as ameixas no final da mistura.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies White and Black ao estilo americano com COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água	0,060 kg
Drops de chocolate preto	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,710 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) até conseguir uma massa fina e uniforme. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



# Cookies com arandos vermelhos “Funny Bunny” com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
ORAPERL	0,010 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Arandos vermelhos desidratados

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os arandos vermelhos desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, raiar com BLANCOLADINO.



## Cookies com chocolate e banana “Funny Bunny” com COOKIE DREAM e PASTA BANANA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA BANANA	0,050 kg
Água (aprox.)	0,050 kg
Drops de chocolate de leite	0,200 kg
Total	1,650 kg

Pedaços de banana desidratados

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate de leite) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os pedaços de banana desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



# Cookies de limão com chocolate branco

## “Sweetie Tweety”

com COOKIE DREAM e CITROPERL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate branco

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os drops de chocolate branco, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



# Cookies de tangerina com chocolate

## “Sweetie Tweety”

com COOKIE DREAM e PASTA TANGERINA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA TANGERINA	0,040 kg
Água (aprox.)	0,050 kg
Drops de chocolate	0,250 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,690 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



## Cookies de inverno com coco e arandos com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA COCO	0,100 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Arandos desidratados	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>1,635 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os arandos desidratados) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os arandos e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, banhar as cookies com BLANCOLADINO, polvilhar com coco ralado e decorar com cenouras de maçapão e chocolate.



## Cookies de inverno com nozes e maçã com COOKIE DREAM e AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Nozes em pedaços	0,100 kg
Cubos de maçã desidratados	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,587 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto as nozes em pedaços e os cubos de maçã desidratados) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar as nozes e os cubos de maçã e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar com chocolate.



## Cookies com chocolate branco, uvas passas e arandos vermelhos com COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água	0,080 kg
Drops de chocolate branco	0,125 kg
Uvas passas	0,100 kg
Arandos vermelhos	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,730 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate branco, as uvas passas e os arandos vermelhos) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies com coco e cerejas com COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Flocos de coco	0,120 kg
Água	0,080 kg
Cerejas cristalizadas	0,240 kg
<b>Total</b>	<b>1,790 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as cerejas cristalizadas) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar as cerejas e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies com creme e fruta fresca com COOKIE DREAM, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

### Massa

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,005 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>1,415 kg</b>

### Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,300 kg
Leite	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,300 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, estender uma camada de creme pasteleiro sobre as cookies, decorar a gosto com fruta fresca e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



## Cookies com drops de chocolate com COOKIE DREAM

### Cookies brancas

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
<b>Total</b>	<b>1,410 kg</b>

Drops de chocolate preto

### Cookies escuras

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Água (aprox.)	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,550 kg</b>

Drops de chocolate branco

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os drops de chocolate (preto para as cookies brancas e branco para as cookies escuras), virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies com frutos secos e chocolate com COOKIE DREAM

### Massa

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,410 kg

### Topping

Nozes em pedaços	0,075 kg
Nozes pécan em pedaços	0,075 kg
Nozes de macadâmia em pedaços	0,060 kg
Drops de chocolate de leite	0,040 kg
Total	0,250 kg

- Misturar os ingredientes.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre o topping, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies com alecrim e chocolate branco com COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Alecrim moído	0,002 kg
Água (aprox.)	0,070 kg
Drops de chocolate branco	0,150 kg
Total	1,572 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate branco) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,075 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, raiar com chocolate branco.



## Cookies de caramelo com amendoins com COOKIE DREAM e PASTA CARAMELO

### Massa

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA CARAMELO	0,025 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,435 kg

### Topping

Amendoins torrados	0,100 kg
Drops de chocolate de leite	0,100 kg
Total	0,200 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre o topping, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, raiar com chocolate.



## Cookies de caramelo e bretzel com COOKIE DREAM e PASTA CARAMELO

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA CARAMELO	0,025 kg
Água (aprox.)	0,075 kg
Total	1,450 kg

Mini bretzels salgados torrados

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os mini bretzels em pedaços, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies de chocolate com malagueta com COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Flocos de malagueta	0,020 kg
Água	0,090 kg
Drops de chocolate branco	0,300 kg
Total	1,860 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate branco) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,060 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies de chocolate com hortelã com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,025 kg
PASTA CREME DE HORTELÃ	0,020 kg
Água (aprox.)	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,555 kg</b>

Drops de chocolate preto

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre drops de chocolate preto, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, raiar com BLITZ FONDANT aromatizado com PASTA CREME DE HORTELÃ.



## Cookies de chocolate e laranja com COOKIE DREAM, PASTA LARANJA e ORANGEAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
PASTA LARANJA	0,030 kg
Água	0,060 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
ORANGEAT	0,150 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,890 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate e ORANGEAT) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies de coco com COOKIE DREAM e PASTA AMÊNDOA TORRADA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,175 kg
Coco ralado	0,050 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,020 kg
Leite de coco cremoso	0,150 kg
Total	1,395 kg

Drops de chocolate branco

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os drops de chocolate branco, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 200 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto com coco ralado.



## Cookies de limão e sementes de papoila com COOKIE DREAM, AROMA LIMÃO EUROPA e ZITRONAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,010 kg
Água	0,060 kg
Sementes de papoila	0,070 kg
ZITRONAT	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,690 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as sementes de papoila e ZITRONAT) até conseguir uma massa homogênea. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies “Happy Kids” com COOKIE DREAM e CHOCOLINOS DE CORES

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,410 kg

### CHOCOLINOS DE CORES

#### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os CHOCOLINOS DE CORES, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).

Importante: para cookies “Happy Kids” pequenas com stick de madeira, dividir peças de 0,040 kg.



## Cookies “macchiato” com nozes com COOKIE DREAM e PASTA LATTE MACCHIATO

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,030 kg
Água	0,040 kg
Nozes em pedaços	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,720 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as nozes em pedaços) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar as nozes e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,060 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Cookies yin-yang com COOKIE DREAM

### Massa branca

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,126 kg</u>
Total	1,536 kg

### Massa escura

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Água (aprox.)	0,100 kg
<u>Drops de chocolate branco</u>	<u>0,140 kg</u>
Total	1,690 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes das duas massas (exceto os drops de chocolate) à temperatura ambiente separadamente. Adicionar os drops de chocolate no final da mistura.
- Formar um cilindro com cada massa, juntá-los até formar um cilindro marmoreado e pôr no frio.
- Cortar discos de 0,065 kg e 3 – 4 cm de espessura.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).



## Tarte com delícia de laranja com COOKIE DREAM e SANETT

### Cookie ao estilo americano

COOKIE DREAM	0,500 kg
Manteiga	0,175 kg
Água (aprox.)	0,030 kg
<b>Total</b>	<b>0,705 kg</b>

### Gelatina de laranja

Sumo de laranja recém espremido	0,400 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,080 kg
Campari	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,580 kg</b>

- Aquecer o sumo de laranja aos 40 °C, adicionar a solução SANETT e o Campari e deixar arrefecer.
- Quando a mistura começa a colhar, dosear em formas redondas.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Desenformar a gelatina de laranja e colocá-la sobre as cookies, polvilhar com açúcar em pó e decorar a gosto.



