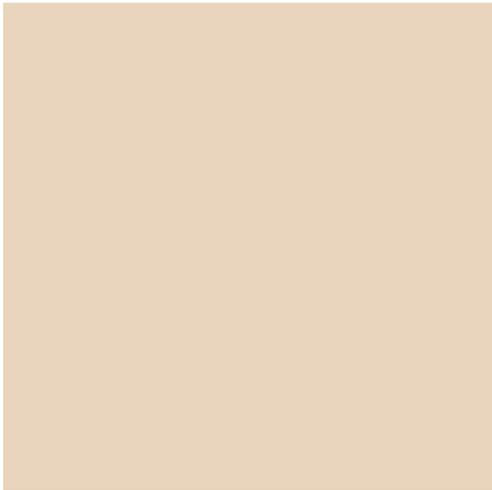

RECETARIO

Cookie Dream



COOKIE DREAM:

Selección de recetas

Cookies al estilo americano

- 1/ Receta base
- 2/ Arco iris
- 3/ Black and White
- 4/ Con arándanos rojos y nueces
- 5/ Con canela y ciruelas
- 6/ White and Black

Cookies de Pascua

- 7/ Con arándanos rojos "Funny Bunny"
- 8/ Con chocolate y plátano "Funny Bunny"
- 9/ De limón con chocolate blanco "Sweetie Tweety"
- 10/ De mandarina con chocolate "Sweetie Tweety"

Cookies de invierno

- 11/ Con coco y arándanos
- 12/ Con nueces y manzana

Surtido de cookies

- 13/ Con chocolate blanco, pasas y arándanos rojos
- 14/ Con coco y cerezas
- 15/ Con crema y fruta fresca
- 16/ Con drops de chocolate
- 17/ Con frutos secos y chocolate
- 18/ Con romero y chocolate blanco
- 19/ De caramelo con cacahuetes
- 20/ De caramelo y brezel
- 21/ De chocolate con guindilla
- 22/ De chocolate con menta
- 23/ De chocolate y naranja
- 24/ De coco
- 25/ De limón y semillas de amapola
- 26/ "Happy Kids"
- 27/ "Macchiato" con nueces
- 28/ Yin-yang

Otras recetas

- 29/ Tarta con delicia de naranja

Cookies al estilo americano con COOKIE DREAM

Receta tradicional

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,410 kg

Receta de chocolate

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Agua (aprox.)	0,100 kg
Total	1,550 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el relleno deseado (frutos secos, drops de chocolate, etc.) y mezclar.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies arco iris al estilo americano con COOKIE DREAM y CHOCOLINOS DE COLORES

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua	0,060 kg
CHOCOLINOS DE COLORES	0,300 kg
Total	1,710 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los CHOCOLINOS DE COLORES) hasta conseguir una masa fina y uniforme. Añadir los CHOCOLINOS DE COLORES al final de la mezcla.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies Black and White al estilo americano con COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Agua	0,080 kg
Drops de chocolate blanco	0,300 kg
Total	1,830 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) hasta conseguir una masa fina y uniforme. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies con arándanos rojos y nueces al estilo americano con COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Agua	0,080 kg
Arándanos rojos deshidratados	0,200 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
Total	1,830 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos rojos deshidratados y las nueces troceadas) hasta conseguir una masa fina y uniforme. Añadir los arándanos rojos y las nueces al final de la mezcla.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies con canela y ciruelas al estilo americano con COOKIE DREAM y AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Agua	0,060 kg
<u>Ciruelas deshidratadas troceadas</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,615 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las ciruelas deshidratadas troceadas) hasta conseguir una masa fina y uniforme. Añadir las ciruelas al final de la mezcla.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies White and Black al estilo americano con COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua	0,060 kg
Drops de chocolate negro	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,710 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate negro) hasta conseguir una masa fina y uniforme. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies con arándanos rojos

“Funny Bunny”

con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

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

Arándanos rojos deshidratados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los arándanos rojos deshidratados, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, rayar con BLANCOLADINO.



Cookies con chocolate y plátano

“Funny Bunny”

con COOKIE DREAM y PASTA PLÁTANO

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA PLÁTANO	0,050 kg
Agua (aprox.)	0,050 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,650 kg

Chips de plátano deshidratados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate con leche) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los chips de plátano deshidratados, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.



Cookies de limón con chocolate blanco

“Sweetie Tweety”

con COOKIE DREAM y CITROPERL

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

Drops de chocolate blanco

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate blanco, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.



Cookies de mandarina con chocolate

“Sweetie Tweety”

con COOKIE DREAM y PASTA MANDARINA

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.



Cookies de invierno con coco y arándanos con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA COCO	0,100 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Arándanos deshidratados	0,125 kg
Total	1,635 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los arándanos deshidratados) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los arándanos y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, bañar las cookies con BLANCOLADINO, espolvorear con coco rallado y decorar con zanahorias de mazapán y chocolate.



Cookies de invierno con nueces y manzana con COOKIE DREAM y AROMA CANELA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
Dados de manzana deshidratados	0,075 kg
Total	1,587 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto las nueces troceadas y los dados de manzana deshidratados) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir las nueces y los dados de manzana y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar con chocolate.



Cookies con chocolate blanco, pasas y arándanos rojos con COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua	0,080 kg
Drops de chocolate blanco	0,125 kg
Pasas	0,100 kg
Arándanos rojos	0,075 kg
Total	1,730 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco, las pasas y los arándanos rojos) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies con coco y cerezas con COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Copos de coco	0,120 kg
Agua	0,080 kg
Cerezas confitadas	0,240 kg
Total	1,790 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las cerezas confitadas) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir las cerezas y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies con crema y fruta fresca con COOKIE DREAM, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Masa

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,415 kg

Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,300 kg
Leche	1,000 kg
Total	1,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, extender una capa de crema pastelera sobre las cookies, decorar al gusto con fruta fresca y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



Cookies con drops de chocolate con COOKIE DREAM

Cookies blancas

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,410 kg

Drops de chocolate negro

Cookies oscuras

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Agua (aprox.)	0,100 kg
Total	1,550 kg

Drops de chocolate blanco

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate (negro para las cookies blancas y blanco para las cookies oscuras), girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies con frutos secos y chocolate con COOKIE DREAM

Masa

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,410 kg

Topping

Nueces troceadas	0,075 kg
Nueces pecanas troceadas	0,075 kg
Nueces macadamia troceadas	0,060 kg
Drops de chocolate con leche	0,040 kg
Total	0,250 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre el topping, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies con romero y chocolate blanco con COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Romero molido	0,002 kg
Agua (aprox.)	0,070 kg
Drops de chocolate blanco	0,150 kg
Total	1,572 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto los drops de chocolate blanco) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,075 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, rayar con chocolate blanco.



Cookies de caramelo con cacahuetes con COOKIE DREAM y PASTA CARAMELO

Masa

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

Topping

Cacahuets tostados	0,100 kg
Drops de chocolate con leche	0,100 kg
Total	0,200 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre el topping, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, rayar con chocolate.



Cookies de caramelo y bretzel con COOKIE DREAM y PASTA CARAMELO

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

Mini bretzels salados tostados

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los mini bretzels troceados, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies de chocolate con guindilla con COOKIE DREAM

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Copos de guindilla	0,020 kg
Agua	0,090 kg
Drops de chocolate blanco	0,300 kg
Total	1,860 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,060 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies de chocolate con menta con COOKIE DREAM y DREIDOPPEL

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,025 kg
PASTA CREMA DE MENTA	0,020 kg
Agua (aprox.)	0,110 kg
Total	1,555 kg

Drops de chocolate negro

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate negro, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, rayar con BLITZ FONDANT aromatizado con PASTA CREMA DE MENTA.



Cookies de chocolate y naranja con COOKIE DREAM, PASTA NARANJA y ORANGEAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
PASTA NARANJA	0,030 kg
Agua	0,060 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Total	1,890 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate y ORANGEAT) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies de coco con COOKIE DREAM y PASTA ALMENDRA TOSTADA

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,175 kg
Coco rallado	0,050 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,020 kg
<u>Leche de coco cremosa</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,395 kg

Drops de chocolate blanco

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate blanco, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 200 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Una vez frías, decorar al gusto con coco rallado.



Cookies de limón y semillas de amapola con COOKIE DREAM, AROMA LIMÓN EUROPA y ZITRONAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,010 kg
Agua	0,060 kg
Semillas de amapola	0,070 kg
ZITRONAT	0,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,690 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las semillas de amapola y ZITRONAT) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies “Happy Kids” con COOKIE DREAM y CHOCOLINOS DE COLORES

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,410 kg

CHOCOLINOS DE COLORES

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los CHOCOLINOS DE COLORES, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).

Referencia: para cookies “Happy Kids” pequeñas con palo, dividir piezas de 0,040 kg.



Cookies “macchiato” con nueces con COOKIE DREAM y PASTA LATTE MACCHIATO

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,030 kg
Agua	0,040 kg
Nueces troceadas	0,300 kg
Total	1,720 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las nueces troceadas) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir las nueces y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,060 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Cookies yin-yang con COOKIE DREAM

Masa blanca

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
<u>Drops de chocolate negro</u>	<u>0,126 kg</u>
Total	1,536 kg

Masa oscura

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Agua (aprox.)	0,100 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>0,140 kg</u>
Total	1,690 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas (excepto los drops de chocolate) a temperatura ambiente por separado. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Formar un cilindro con cada masa, juntarlos hasta formar un cilindro marmoleado y poner a enfriar.
- Cortar discos de 0,065 kg y 3 – 4 cm de grosor.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).



Tarta con delicia de naranja con COOKIE DREAM y SANETT

Cookie al estilo americano

COOKIE DREAM	0,500 kg
Mantequilla	0,175 kg
Agua (aprox.)	0,030 kg
Total	0,705 kg

Gelatina de naranja

Zumo de naranja recién exprimido	0,400 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,080 kg
Campari	0,100 kg
Total	0,580 kg

- Calentar el zumo de naranja a unos 40 °C, añadir la solución SANETT y el Campari y dejar enfriar.
- Cuando la mezcla empiece a cuajar, dosificar en moldes redondos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 °C durante 10 – 12 minutos (según el peso) y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Desmoldar la gelatina de naranja y colocarla sobre las cookies, espolvorear con azúcar glas y decorar al gusto.



