

Sortido de cookies com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

Cookies arco-íris

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água	0,060 kg
<u>CHOCOLINOS DE CORES</u>	<u>0,300 kg</u>
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 de caramelo e bretzel

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 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 yin-yang

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).

