

# Surtido de cookies

## con COOKIE DREAM y 33 DREIDOPPEL

### Cookies arco iris

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Agua	0,060 kg
<u>CHOCOLINOS DE COLORES</u>	<u>0,300 kg</u>
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).

*Cookie Dream*



**33** à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

RECETAS

## Cookies de caramelo y bretzel

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).

*Cookie Dream*



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

## Cookies yin-yang

### 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).

*Cookie Dream*



RECETAS

**33** à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**