

Surtido de cookies con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Masa base

MELLA COOKIE	6,000 kg
Mantequilla	3,000 kg
Mazapán en pasta	1,200 kg
Huevo	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Total	10,520 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea y dejar reposar en frío hasta el día siguiente.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies doble chocolate

Masa base	5,260 kg
Cacao en polvo	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Drops de chocolate blanco	0,600 kg
Total	6,360 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de frambuesa y arándanos rojos

Masa base	5,260 kg
PASTA FRAMBUESA	0,200 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
Colorante rojo liposoluble	0,002 kg
<u>Arándanos rojos deshidratados</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	6,162 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos rojos deshidratados) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los arándanos al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de naranja y chocolate

Masa base	5,260 kg
PASTA NARANJA	0,200 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
<u>Drops de chocolate con leche</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	6,060 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate con leche) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de café mocca y avellana

Masa base	5,260 kg
Cacao en polvo	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
PASTA MOCCA	0,050 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,960 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las avellanas tostadas troceadas) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las avellanas al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies con chocolate y especias

Masa base	5,260 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
<u>Drops de chocolate</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	5,800 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los drops de chocolate al final de la mezcla.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Decorar al gusto y cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de piña y coco

Masa base	5,260 kg
Coco rallado tostado	0,200 kg
PASTA PIÑA	0,100 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,100 kg
MELLA COOKIE	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 5,760 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Rebozar con coco rallado, cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies de pistacho y almendra

Masa base	5,260 kg
Granillo de almendra tostado	0,400 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,300 kg
MELLA COOKIE	0,200 kg
Colorante verde liposoluble	0,002 kg
<hr/> Total	<hr/> 6,162 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Rebozar con azúcar perlado, cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

Cookies con semillas de amapola

Masa base	5,260 kg
MELLA AMAPOLA	0,500 kg
Huevo	0,200 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,040 kg
Total	6,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante varios días).
- Rebozar con semillas de amapola, cortar discos de unos 5 mm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante 10 – 12 minutos (según el tamaño).

