





Oryginalne Cookies® to jakość, smak i chrupanie w lodziarniach we Włoszech i na całym świecie. Sekretem Cookies® jest połączenie pasty BISCOTTINO® o niepowtarzalnym smaku prawdziwych kruchych ciastek z delikatnym, kakaowo-orzechowym kremem, pełnym chrupiących kawałków tradycyjnych włoskich kruchych ciasteczek kakaowych. Proste, starannie i z uwagą przetworzone składniki: jajka, mleko, masło, kakao i orzechy sprawiają, że Cookies jest najbardziej lubianym smakiem w lodziarniach na całym świecie - od dwudziestu trzech* lat!

*w roku 2023

COOKIES® oryginalne

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta BISCOTTINO®	50 g

Przekładaj i dekoruj:

- Krem Cookies® The Original (ok. 120 g)
- Ciasteczka Cookies® - według uznania, możesz także dodawać ciasteczko lub łyżeczkę Cookies® do każdej porcji, dzieci będą zachwycone!



PRZEPISY*

*na 1 000 g mieszanki

TORT BABCI

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta BISCOTTINO® kod 14094	35 g
Pasta MIGDAŁ pesto kod 14542	50 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą KREM BUDYNIOWY kod 14725,
- prażonymi PINOLAMI kod 26111,
- prażonymi MIGDAŁAMI kod 16049,
- granulami BEZA kod 16041.

EKLER Z LEŚNYMI JAGODAMI

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta BISCOTTINO®	40 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą KREM BUDYNIOWY kod 14725,
- variegato LEŚNE OWOCE kod 18085A (ciekawy efekt daje wcześniejsze zmieszanie obu past).



MANGOMISU

Mieszanka podstawowa	1 000 g
MASCARPONE PREMIUM kod 14282A	130 g
Mleko 3,5% lub śmietanka 30%	130 g

Przekładaj i dekoruj

- krem Cookies® The Original kod 14322
- variegato MANGO ALFONSO kod 14168A.

TORT TROPIKALNY

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta BISCOTTINO®	30 g
Pasta KOKOS kod 14020	50 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato MARAKUJA kod 18195A.



Odkryj całą rodzinę Cookies® The Original.

14094
PASTA BISCOTTINO®
Wiaderko 4,5 kg



14322
VARIEGATO
COOKIES® THE ORIGINAL
Puszka 6 kg

14337
VARIEGATO
COOKIES® BEZ GLUTENU
Puszka 6 kg



14453 ZESTAW COOKIES®
CIASTEczKA & ŁYŻECZKI
11,2 kg

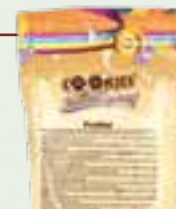
14445 ZESTAW COOKIES®
& ŁYŻECZKI
10,5 kg

14324 ZESTAW COOKIES®
(BISCOTTINO + krem COOKIES®)
10,5 kg

14354 ZESTAW COOKIES®
& CIASTEczKA
11,2 kg



16187
COOKIES® BISCOTTONE®
8 blistrów x 32 szt.



16047
CIASTEczKA COOKIES®
Torebka 0,7 kg



15917
MIRROR GLAZE
BISCOTTINO®
wiaderko 3 kg



16061 MINI COOKIES®
Wielopak 1200 szt.

16013 MINI COOKIES®
100 szt. x 8

16012 GRANULKI
COOKIES®
Torebka 0,5 kg x 8





Podróż Cookies® na Sycylię to podróż w krainę nowych smaków. PISTACHIO BEDDU łączy chrupkość najbardziej lubianego kruchego ciasta z aromatami i zapachami Sycylii. Prawdziwa podróż na każdy gust!

Chrupiące kruche ciastka, krajanka i krem pistacjowy w kremowych lodach biszkoptowych, z nutami migdałów i cytrusów. Idealna kompozycja smaków i tekstur, w pięknej oprawie. Zaciekawia i smakuje.

COOKIES® PISTACJA BEDDU

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® PISTACJA BEDDU	60 g
Krem Cookies® PISTACJA BEDDU	120 g



PRZEPISY

WANILIA & MALINY

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta WANILIA DELICIOUS kod 14144A	30 g

Przełóż i dekoruj variegato Cookies® PISTACJA BEDDU (ok. 125 g) oraz variegato MALINA kod 14143.

POMARAŃCZOWA PISTACJA

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® PISTACJA BEDDU	60 g

Przełóż i dekoruj variegato POMARAŃCZA kod 18091A, oblej strużkami polewy CIEMNA CZEKOLADA typ M kod 14321.



KIT COOKIES® Pistacja Beddu kod 14968

W zestawie:

Pasta Cookies® PISTACJA BEDDU
1 wiaderko 3 kg

Krem Cookies® PISTACJA BEDDU
1 puszka 5,5 kg

CZERWONE OWOCE W ZIELENI

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta ŚMIETANKA kod 14065A	30 g

Przełóż i dekoruj variegato Cookies® PISTACJA BEDDU (ok. 125 g), obsyp kruszonką CZERWONE OWOCE kod 16097.



BEZOWE JAGODY

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® PISTACJA BEDDU	60 g

Przełóż i dekoruj variegato LEŚNE OWOCE kod 18089A oraz posypką BEZA granulki kod 16041.





Ziarna & Truskawki - najślodsze lody ciasteczkowe tym razem z truskawkami i płatkami zbożowymi. To Twój paszport do najnowszych trendów konsumenckich, modny i chrupiący smak, w którym pyszne, kruche biszkopty i odświeżające truskawki poczujesz już przy pierwszym liżnięciu.

To więcej niż tylko lody, pyszny zastrzyk vitalności.

COOKIES® ZIARNA & TRUSKAWKI

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI 80 g
Krem Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI 110 g



PRZEPISY

LETNI SEN

Mleko 3,5% 1 000 g
CYTRYNA 100 kod 08042 100 g

Przełóż i dekoruj Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI i krajanką PISTACJA CIURI CIURI kod 16085A.

DELICJA

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta Mascarpone Premium 100 g

Przełóż i dekoruj kremem Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI, kruszonką KAKAOWĄ kod 16090A i polewą CZEKOLADA typ M kod 14321.



KIT COOKIES® ZIARNA & TRUSKAWKI kod 14892

W zestawie:

Pasta COOKIES® ZIARNA & TRUSKAWKI

1 wiaderko 4 kg

Krem COOKIES® ZIARNA & TRUSKAWKI

1 puszka 5,5 kg

PASTICCIOTTO RUSTICO

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI 80 g

Przełóż i dekoruj variegato WIŚNIA kod 18084A i variegato KREM BUDYNIOWY kod 14725.

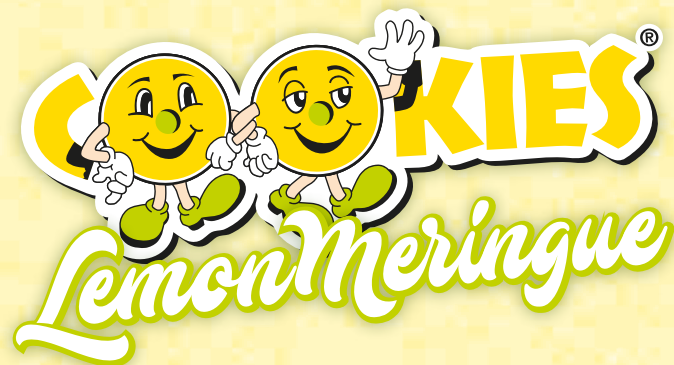


ZIARNA & IMBIR

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI 80 g

Przełóż i dekoruj variegato IMBIR kod 14719 i kruszonką KARMELOWĄ kod 16089A.





Cytrynowa odłona Cookies® podniesie pozycję każdej lodziarni w rankingu pyszności. Legendarne, chrupiące ciasteczka, odświeżający smak cytrynowego kremu i delikatna słodycz bezy są połączeniem, które budzi nieposkromiony apetyt - u dzieci i u dorosłych. Cookies® BEZA CYTRYNOWA jest idealnym dodatkiem do lodów i semifreddo - zarówno jako dodatek smakowy jak i variegato, także do nadzień cukierniczych. Zawiera jedynie tłuszcze roślinne*.

*bez oleju palmowego

COOKIES® BEZA CYTRYNOWA

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Cookies® BEZA CYTRYNOWA 100 g

Przełóż i dekoruj Cookies® BEZA CYTRYNOWA.



PRZEPISY

CYRYNOWY SERNIK

autor: Jakub Sotola

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Proszek QUARK kod 08014 30 g
Cookies® BEZA CYTRYNOWA 50 g

Przekładaj i dekoruj:
- pastą Cookies® BEZA CYTRYNOWA,
- posypką KRUSZONKA kod 16461,
- granulami BEZA kod 16041.

MOC CYTRYNY

autor: Enrico Ciapetti

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Cookies® BEZA CYTRYNOWA 130 g
Mleko 3,5% 130g

Przekładaj i dekoruj variegato CZARNA PORZECZKA kod 14178A i granulami BEZA kod 16041.



LEMON-MERINGUE kod 14750

Opakowanie:
2 puszki x 5,5 kg

TORT BABCI

autor: Stefano Pontorieri

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta PINOLE 100% kod 14691 120 g
Pasta BISCOTTINO® kod 14094 20 g

Przekładaj i dekoruj:
- pastą Cookies® BEZA CYTRYNOWA
- prażonymi PINOLAMI kod 26111.



W CIENIU ZACHODZĄCEGO SŁOŃCA

autor: Andrea Cecconi

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta MIGDAŁ pesto kod 14542 100 g

Przekładaj i dekoruj pastą Cookies® BEZA CYTRYNOWA i posypką PISTACJA CIURI CIURI kod 16085A.





Wyjątkowo chrupiąca pozycja w rodzinie Cookies®! Cookies® COCOBOOM! smakują i chrupią!
Egzotyczna eksplozja zmysłów! Idealne w klasycznej lodowej wersji,
równie atrakcyjne w ułożeniu tradycyjnym jak i na płasko!

COOKIES® COCOBOOM!

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta Cookies® COCOBOOM! 50 g

Przełóż i dekoruj kremem Cookies® COCOBOOM! Obsyp kruszonką KOKOS.



PRZEPISY

BISCO-COCCO

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta BISCOTTINO® 10 g
Pasta BIAŁA CZEKOLADA kod 14092A 70 g

Przełóż i dekoruj variegato Cookies® COCOBOOM!,
posyp kruszonką KOKOSOWĄ kod 16093.

PLAŻA I PALMY

GranFrutta® Mango 785 g
Woda 1 000 g

Przełóż i dekoruj variegato
Cookies® COCOBOOM!,
posyp kruszonką KOKOSOWĄ
kod 16093
(możesz dodać trochę kremu
Quella® PISTACJA 14586).



PARADISE

Mieszanka podstawowa 1 000 g
Pasta BEZA Z KASZTANAMI
kod 14040 40 g

Przełóż i dekoruj variegato
Cookies® COCOBOOM!
i variegato MALINA
kod 14143, posyp kruszonką
KOKOSOWĄ kod 16093.



COOKIES® COCOBOOM! CREMINO

Mieszanka podstawowa 1 000g
Pasta Cookies® COCOBOOM! 50g

Przekładaj i dekoruj variegato Cookies® COCOBOOM!
Wyrównaj lody na płasko.
Pokryj całkowicie powierzchnię lodów kruszonką
KOKOSOWĄ kod 16093.

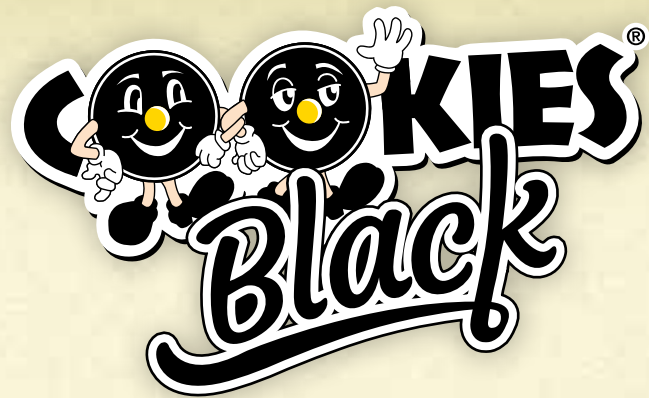
COOKIES® COCOBOOM! zestaw kod 14821

W zestawie:

PASTA COOKIES® COCOBOOM!
kod 14794
2 wiaderka x 3 kg

VARIEGATO COOKIES® COCOBOOM!
kod 14793
2 puszki x 6 kg





Czarno-biała receptura - smak nie do odparcia!

Idealna miękkość czekoladowego kremu z kruchymi, kakaowymi, ciemnymi ciasteczkami na pysznych lodach śmietankowych. Świetna przekąska dla młodzieży i dorosłych, ze świeżych, wysokiej jakości składników. Dzięki Cookies® BLACK Twoja witryna będzie jeszcze bardziej atrakcyjna i smaczna.

COOKIES® BLACK

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® BLACK	50 g
Krem Cookies® BLACK	125 g
Ciasteczka Cookies® BLACK	q.s.



PRZEPISY

MLECZNY PRYZMAK

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® BLACK	30 g
Pasta di FIORE IN FIORE kod 14173A	20 g

Nałóż do kuwety kolejno: biszkopt kakaowy, lody, variegato DI FIORE IN FIORE kod 14174A, biszkopt kakaowy i krem Cookies® BLACK.

CZARNA WHISKY

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® BLACK	50 g

Przekładaj i dekoruj:
- kremem Cookies® BLACK
- variegato WHISKY kod 14308.

KIT COOKIES® BLACK kod 14476

W zestawie:

Pasta COOKIES® BLACK
1 wiaderko 4,5 kg

Krem COOKIES® BLACK
1 puszka 6 kg

Ciasteczka COOKIES® BLACK
1 torebka 1 kg

Można kupić oddzielnie:

14582 Pasta COOKIES® BLACK

2 wiaderka x 4,5 kg

14581A Krem COOKIES® BLACK

2 puszki x 6 kg

16484 Ciasteczka COOKIES® BLACK

4 torebki 1 kg

CZEKOLADA Z WIŚNIĄ

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® BLACK	50 g

Przekładaj i dekoruj:
- kremem Cookies® BLACK
- variegato CHERRY MANIA
kod 14347A



TORT GRUSZKOWY

Woda	500 g
Mleko 3,5%	500 g
GranFrutta® GRUSZKA kod 18431	785 g

Przekładaj i dekoruj:
- kremem Cookies® BLACK,
- pastą KREM BUDYNIOWY kod 14725.





Ciastka karmelowe od wielu lat zdobywają sobie coraz większą popularność na całym świecie. Ten tradycyjny w północnej Europie domowy przysmak urzeka konsumentów prostotą receptury, której ton nadają karmelizowany cukier i mleko. Cookies® KARAMEL podąża za tym trendem. Idealnie gładki krem karmelowy z chrupiącymi ciasteczkami karmelowymi - prawdziwa eksplozja karmelu. Może być stosowany zarówno jako pasta, jak i variegato, do lodów, semifreddo i ciast. Jeden z najbardziej uniwersalnych produktów z linii Cookies®.

COOKIES® CARAMEL

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Cookies® KARAMEL jako pasta	100 g
Cookies® KARAMEL jako variegato	q.s.



PRZEPISY

SŁODKA IWETA

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta Cookies® KARAMEL	80 g

Przekładaj i dekoruj:

- polewą Gianduia Typ M kod 15924A,
- pastą Cookies® KARAMEL,
- variegato BANOFFEE kod 14736.

COOKIES SŁONY KARAMEL

Baza MASŁO KARMELOWE z różową solą himalajską kod 08323	1,2 kg
Mleko 3,5%	2,5 l

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® KARAMEL,
- polewą CZEKOLADA CIEMNA Typ M kod 15934A oraz kostkami słonego karmelu.



COOKIES® KARAMEL
kod 14772

W kartonie:
2 puszki x 6 kg

KWIAT KARAMELU

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Cookies® KARAMEL	150 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® KARAMEL,
- variegato ŻURAWINA kod 18374A
- polewą CZEKOLADA CIEMNA Typ M kod 15934A.



KAWA & KARAMEL

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Proszek KAWA LIOFILIZOWANA kod 08142	10 g

Przekładaj i dekoruj:

- polewą CZEKOLADA CIEMNA typ M kod 15934A,
- pastą Cookies® KARAMEL,
- granulkami BEZA kod 16041.





Gdy w lodach ciasteczkowych pojawiają się kuszące nuty imbiru, cynamonu i karmelu i chrupiące korzenne ciastka, nadchodzi era pasty Cookies® SPICY! Wypróbuj ją - doskonała do smaku i niezastąpiona jako variegato, Cookies® SPICY jest odpowiedzią na rosnące zainteresowanie pikantnymi przyprawami, które są coraz częściej spotykane w witrynach na całym świecie.

COOKIES® SPICY oryginalny

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Cookies® SPICY jako pasta	100 g
Cookies® SPICY jako variegato	q.s.
Ciasteczka korzenne	q.s.



PRZEPISY

CIASTO MARCHEWKOWE Z CYNAMONEM

Mieszanka podstawowa	1 000 g
pasta CIASTO MARCHEWKOWE kod 14727	150 g

Przekładaj i dekoruj:
- pastą Cookies® SPICY,
- pastą CIASTO MARCHEWKOWE kod 14727.

PIZZO-MUNNO

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta BABKA PIASKOWA kod 14323	50 g

Przekładaj i dekoruj:
- pastą Cookies® SPICY,
- variegato IMBIR kod 14719
- polewą CZEKOLADA CIEMNA Typ M
kod 15934A.



COOKIES® SPICY kod 14695

W kartonie:
2 puszki x 6 kg



SŁODKO OSTRY

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta LECHE MERENGADA kod 14157	40 g

Przekładaj i dekoruj pastą Cookies® SPICY, posyp cynamonem.

RICOTTA z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ

Mieszanka podstawowa	1 000 g
Pasta RICOTTA kod 18196A	130 g

Przekładaj i dekoruj:
- variegato GRUSZKA kod 18090A,
- pastą Cookies® SPICY.



COOKIES®

Cookies® to nie tylko składnik do lodów. Możesz go użyć w wielu propozycjach dla klientów, zapewniając im niezapomniane doznania, które przekonają ich do Twojej lodziarni. Oryginalne i pyszne lody w witrynie, lody na patyku, ciastka i ciasteczka, praliny i inne słodkie przekąski na wynos.

CIASTA



KLASYKA
Cookies® The Original

Masa semifreddo

Semifreddo PERFECTO NATURA	200 g
Śmietanka 36%	1 000 g
Pasta BISCOTTINO®	60 g

Wykończenie:

Błat biszkoptowy	q.s.
Krem Cookies®	q.s.
Mirror Glaze CZEKOLADA	q.s.
Mini Cookies®	q.s.

Wykonanie:

Ułóż błat biszkoptowy na spodzie formy, nałóż warstwę kremu Cookies®. Rozpuść PERFETTO NATURA w zimnej śmietance, dodaj pastę BISCOTTINO® i ubij do półpłynnej konsystencji. Wlej do formy i umieść w szokowniku na 30..40 min. Oblej polewą Mirror Glaze CZEKOLADA. Udekoruj Cookies® MINI.



ŁATWE
Cookies® The Original

Masa semifreddo

Semifreddo PERFECTO NATURA	200 g
Śmietanka 36%	1 000 g
Pasta BISCOTTINO®	60 g

Wykończenie:

Błat biszkoptowy	q.s.
Krem Cookies®	q.s.
Mini Cookies®	q.s.

Wykonanie:

Umieść błat biszkoptowy na dnie formy. Rozpuść PERFETTO NATURA w zimnej śmietance, dodaj pastę BISCOTTINO® i ubij do półpłynnej konsystencji. Wlej do formy tak, by do jej górnej krawędzi pozostało około 1 cm i umieść w szokowniku na 30..40 min. Pokryj kremem Cookies® i udekoruj ciasteczkami Cookies® lub Cookies® MINI.

UWODZI NA 1000 SPOSOBÓW!



SPRYTNE CIACHO
Cookies® The Original

Podstawa tortu

Kruszonka KAKAOWA	200 g
Krem Cookies®	50 g

Wykonanie:

Wymieszaj kruszonkę KAKAOWĄ z kremem Cookies® i umieść w formie. Wyrównaj na płasko.

Masa semifreddo

Semifreddo PERFETTO NATURA	200 g
Śmietanka 36%	1 000 g
Pasta BISCOTTINO®	60 g

Wykonanie:

Rozpuść PERFETTO NATURA w zimnej śmietance, dodaj pastę BISCOTTINO® i dobrze ubij.

Wykończenie:

Za pomocą worka z wybranymi końcówkami wyciśnij semifreddo na przygotowany błat, tworząc kompozycję według fantazji.



Tort w polewie
BISCOTTINO®

Składniki

Gorąca woda	150 g
CREMFIX NEUTRO	100 g
Śmietanka 36%	500 g
Pasta BISCOTTINO®	50 g

Wykończenie:

Krem Cookies®	q.s.
Błat biszkoptowy kakaowy	q.s.
Ciasteczka Cookies®	q.s.
Mirror Glaze BISCOTTINO®	q.s.

Wykonanie:

Rozpuść CREMFIX NEUTRO w gorącej wodzie. Ubij śmietankę do półpłynnej konsystencji i połącz przygotowaną mieszanką. Dodaj pastę BISCOTTINO®, wymieszaj całość miękką szpatułką. Ułóż w formie błat biszkoptowy, pokryj kremem Cookies®, nałóż część przygotowanego kremu. Połóż drugi błat biszkoptowy posmarowany kremem Cookies® i dopełnij formę resztą kremu. Wyrównaj i wstaw do szokownika na min. 2 h. Po wyjęciu z formy oblej polewą MIRROR GLAZE BISCOTTINO® podgrzaną do 45°. Udekoruj ciasteczkami Cookies®.

GOCCINE



Cookies® The Original

Semifreddo:
Śmietanka 36% 1 000 g
Baza typ M 300 g
Pasta BISCOTTINO® 70 g

Dodatki:
Krem Cookies®, Quella®, Polewa CZEKOLADA MLECZNA typ M, Cookies®, posypka Cookies®

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą BISCOTTINO®. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu Quella® i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach Mini Cookies® pokrytych kremem Cookies®, oblej polewą CZEKOLADA MLECZNA. Zanim polewa zastygnie, udekoruj granulkami Cookies®.



Cookies® PISTACJA BEDDU

Semifreddo:
Śmietanka 36% 1 000 g
Baza typ M 300 g
Pasta Cookies® PISTACJA BEDDU 80 g

Dodatki:
Krem Cookies® PISTACJA BEDDU, Quella® PISTACJA, polewa PISTACJA typ M, Mini Cookies®, krajanka PISTACJA CIURI CIURI®.

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą Cookies® PISTACJA BEDDU®. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu Quella® PISTACJA i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach Mini Cookies® pokrytych kremem Cookies®, oblej polewą PISTACJA. Zanim polewa zastygnie, udekoruj krajanką PISTACJA CIURI CIURI®.



Cookies® COCOBOOM!

Semifreddo:
Śmietanka 36% 1 000 g
Baza typ M 300 g
Pasta Cookies® COCOBOOM! 70 g

Dodatki:
Krem Cookies® COCOBOOM!, Quella®, polewa CIEMNA CZEKOLADA typ M, Mini Cookies®, kruszonka KOKOSOWA.

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą Cookies® COCOBOOM!. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu Quella® i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach Mini Cookies® pokrytych Krem Cookies® COCOBOOM!, oblej polewą CIEMNA CZEKOLADA. Zanim polewa zastygnie, udekoruj kruszonką KOKOSOWĄ.



Cookies® SPICY

Semifreddo:
Śmietanka 36% 1 000 g
Baza typ M 300 g
Cookies® SPICY 130 g

Dodatki:
Quella®, Polewa GIANDUIA typ M, Cookies®, kruszonka KAKAOWA.

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą Cookies® SPICY. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu Quella® i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach MINI Cookies® pokrytych kremem Cookies® SPICY, oblej polewą GIANDUIA. Zanim polewa zastygnie, udekoruj kruszonką KAKAOWĄ.



Cookies® BEZA CYTRYNOWA

Semifreddo:
Śmietanka 36% 1 000 g
Baza typ M 300 g
Cookies® BEZA CYTRYNOWA 100 g

Dodatki:
BIAŁA Quella®, polewa CYTRYNA typ M, Mini Cookies®, Granulki BEZA.

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą Cookies® BEZA CYTRYNOWA. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu BIAŁA Quella® i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach MINI Cookies® pokrytych Cookies® BEZA CYTRYNOWA, oblej polewą CYTRYNA. Zanim polewa zastygnie, udekoruj granulkami BEZA.



Cookies® KARMEL

Semifreddo:
Śmietanka 36% 1 000 g
Baza typ M 300 g
Cookies® KARMEL 130 g

Dodatki:
Quella®, polewa KARMEL typ M, MINI Cookies®, kruszonka KARMELOWA.

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą Cookies® KARMEL. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu Quella® i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach MINI Cookies® pokrytych Cookies® KARMEL, oblej polewą KARMEL. Zanim polewa zastygnie, udekoruj kruszonką KARMELOWĄ.



Cookies® BLACK

Semifreddo:
Śmietanka 1 000 g
Baza typ M 300 g
Pasta Cookies® BLACK 70 g

Dodatki:
Krem Quella®, Polewa CZEKOLADA CIEMNA typ M, ciasteczka Cookies® BLACK.

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą Cookies® BLACK. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu Quella® i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach Cookies® BLACK pokrytych kremem Cookies® BLACK, oblej polewą CZEKOLADA CIEMNA. Zanim polewa zastygnie, udekoruj pokruszonymi ciasteczkami Cookies® BLACK.



Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI

Semifreddo:
Śmietanka 36% 1 000 g
Baza typ M 300 g
Pasta Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI 100 g

Dodatki:
Krem Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI, BIAŁA Quella®, polewa TRUSKAWKA typ M, MINI Cookies®, kruszonka CZERWONE OWOCE.

Wykonanie:
Ubij śmietankę z bazą typ M i pastą Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI. Nałóż masę do formy, używając worka wciśnij w każdą półkulę trochę kremu BIAŁA Quella® i wstaw do szokownika. Zamrożone półkule ułóż na ciasteczkach Mini Cookies® pokrytych kremem Cookies® ZIARNA & TRUSKAWKI, oblej polewą TRUSKAWKA. Zanim polewa zastygnie, udekoruj kruszonką CZERWONE OWOCE.

PRZEKĄSKI

Czy ktoś powiedział “przekąska”?

Zrób pyszne specjały z Cookies®!



Cookies® LOLLIPOP

Składniki:

(na 180 szt. po ok. 25 g)	
Baza typ M	1200 g (una busta)
Pasta BISCOTTINO®	200 g
Mleko 3,5%	3000 g
Mini Cookies®	q.s.
polewa CZEKOLADA MLECZNA lub CIEMNA typ M	q.s.

Wykonanie:

Zamroź lody we freezerze. Łyżeczką od herbaty nałóż lody, ok. 15 g, na ciasteczko MINI Cookies®. Przykryj drugim ciasteczkiem i lekko ściśnij. Usuń nadmiar lodów z brzegów ciastka tą samą łyżeczką i wciśnij patyczek. Umieść lizaki w zamrażarce szokowej na co najmniej 30 minut lub w zwykłej zamrażarce na 6 godzin. Oblej zamrożone lizaki zanurzając je w roztopionych polewach - mlecznej lub ciemnej.



Cookies® TARTUFINI

Składniki:

(na 270 szt. po ok. 5 g)	
Baza typ M	300 g
Pasta BISCOTTINO®	50 g
Śmietanka 36%	1 000 g
Quella®	q.s.
Polewa CZEKOLADA MLECZNA typ M	q.s.
Granulki Cookies®	q.s.

Wykonanie:

Ubij śmietankę z bazą i pastą Biscottino® do uzyskania jednolitej konsystencji (ok. 5 min). Napętnij masą rękaw cukierniczy. Przykryj tacę papierem do pieczenia i nakładaj z rękawa równe kulki ok. 5 g. Napętnij kolejny rękaw kremem Quella® wyciśnij kroplę kremu do każdej z wcześniej zrobionych kulek. Włóż tacę do zamrażarki szokowej na co najmniej 30 minut lub do zwykłej zamrażarki na 6 godzin. Oblej zamrożone praliny zanurzając je w roztopionych polewach - mlecznej lub ciemnej, obsyp posypką Cookies®.



Cookies® BISCOTTONE

Składniki:

(na 30 szt.)	
Baza typ M	600 g
Mleko 3,5%	1 500 g
Pasta BISCOTTINO®	100 g
Krem Cookies®	250 g

Wykończenie:

Cookies® blaciki BISCOTTO 60 szt., granulki Cookies® i ciasteczka Cookies®	q.s.
---	------

Wykonanie:

Zamroź lody we freezerze. Wysyp posypkę Cookies® na tacę lub do kuwety. Nałóż łopatką ok. 80 g lodów na blaciku, przyłóż drugim i lekko ściśnij. Usuń nadmiar lodów z boków i obtocz w posypce Cookies®. Umieść w zamrażarce szokowej na co najmniej 30 minut lub w zwykłej zamrażarce na 6 godzin.



Cookies® MONO

Semifreddo:

Semifreddo PERFETTO NATURA	200 g
Śmietanka 36%	1 000 g
Pasta BISCOTTINO®	60 g

Wykończenie:

Błat biszkoptowy kakaowy	q.s.
Krem Cookies®	q.s.
Frollini Cookies®	q.s.

Wykonanie:

Posmaruj blat biszkoptowy kremem Cookies® i umieść w rancie 16x16 cm. Rozpuść PERFETTO NATURA w zimnej śmietance, dodaj pastę BISCOTTINO® i ubij do półpłynnej konsystencji. Wlej do rantu ok. 1 cm masy i połóż drugą warstwę blatu biszkoptowego posmarowanego kremem Cookies®. Wlej resztę ubitej masy, przykryj biszkoptem posmarowanym od spodu kremem Cookies®. Umieść w szokowniku na 30..40 min. Wyjmij z formy i podziel na 8 części (4 x 8 cm). Udekoruj ciasteczkiem Cookies® lub Cookies® MINI.



*Mini Cookies®
The Original*

Mieszanka: (na 180 ciastek lodowych mini)	
Baza typ M	1 200 g
Mleko 3,5%	3000 g
Pasta BISCOTTINO®	200 g

Wykończenie:	
Krem Cookies®	500 g
Polewa CZEKOLADA MLECZNA typ M	q.s.
Pokruszone ciasteczka Cookies®	q.s.

Wykonanie:
Zamroź mieszankę we frezerze.
Łyżeczką od herbaty nałóż lody, ok. 20 g, na ciasteczko MINI Cookies®. Przykryj drugim ciasteczkiem i lekko ściśnij. Usuń nadmiar lodów z brzegów ciastka tą samą łyżeczką. Obtocz w granulkach Cookies®. Umieść ciastka w szokowniku na co najmniej 30 minut lub w zwykłej zamrażarce na 6 godzin. Oblej zamrożone ciasteczka zanurzając je do połowy w roztopionej polewie mlecznej lub ciemnej.



*Mini rożki Cookies®
The Original*

Mieszanka: (na ok. 200 mini rożków)	
Baza typ M	1200 g
Mleko 3,5%	3000 g
Pasta BISCOTTINO®	200 g
Krem Cookies®	500 g

Wykończenie:	
Polewa CZEKOLADA MLECZNA lub CIEMNA typ M	q.s.
Pokruszone ciasteczka Cookies®	q.s.

Wykonanie:
Zamroź mieszankę we frezerze.
Nałóż masę do mini rożków. Umieść rożki w szokowniku na co najmniej 30 minut lub w zwykłej zamrażarce na 6 godzin. Oblej zamrożone rożki zanurzając je częściowo w roztopionej polewie mlecznej lub ciemnej. Zanim polewa zastygnie, posyp granulkami Cookies®.



*Lody na patyku Cookies®
The Original*

Mieszanka: (na ok. 60 lodów na patyku)	
Baza typ M	1 200 g
Mleko 3,5%	3 000 g
Pasta BISCOTTINO®	200 g
Krem Cookies®	500 g

Wykończenie:	
Polewa CZEKOLADA MLECZNA lub CIEMNA typ M	q.s.

Wykonanie:
Zamroź mieszankę we frezerze, wmieszaj w nią . Krem Cookies®. Nałóż masę do foremek, włóż w nią patyczki i umieść w szokowniku na co najmniej 30 minut lub w zwykłej zamrażarce na 6 godzin. Wyjmij zamrożone lody z formek i oblej zanurzając je w roztopionej polewie mlecznej lub ciemnej. Zanim polewa zastygnie, posyp granulkami Cookies®.



*Lody na patyku Cookies®
PISTACJA BEDDU*

Mieszanka: (na ok. 60 lodów na patyku)	
Baza typ M	1200 g (una busta)
Mleko 3,5%	3000 g
Pasta Cookies® PISTACJA BEDDU	240 g
Krem Cookies® PISTACJA BEDDU	

Wykończenie:	
Polewa PISTACJA typ M	q.s.

Wykonanie:
Zamroź mieszankę we frezerze, wmieszaj w nią . Krem Cookies® PISTACJA BEDDU. Nałóż masę do foremek, włóż w nią patyczki i umieść w szokowniku na co najmniej 30 minut lub w zwykłej zamrażarce na 6 godzin. Wyjmij zamrożone lody z formek i oblej zanurzając je w roztopionej polewie PISTACJA.

* *Prawdziwa Historia* *



MLEKO



KRUCHE
CIASTECZKA



CUKIER



KAKAO



ORZECHY
LASKOWE



kames®
od 1991

www.kames.pl

tel.: +48 607 993 320



The Genuine Company



www.mec3.com