



RECEPTARIUSZ





COOKIES
The Original

15
LAT

NIEPOWTARZALNA KOMPOZYCJA

COOKIES® to pomysł genialny w swojej prostocie: kilka starannie dobranych, wysokiej jakości składników. Sekret sukcesu polega na wyjątkowo udanej, oryginalnej kompozycji pasty BISCOTTINO® i pysznego **COOKIES®** variegato.

Współgrają w niej apetyczny smak domowego włoskiego kruchego ciasta oraz delikatny krem z czekolady i orzechów laskowych, pełny chrupiących granulek z kakaowych ciasteczek.



Te proste, lecz przygotowane z miłością i troską składniki sprawiły, że **COOKIES®** to już od ponad dekady najbardziej lubiany smak w lodziarniach całego świata.

RODZINA COOKIES®

- ROZKOSZ DLA PODNIEBIENIA NA TYSIĄC SPOSOBÓW.



COOKIES® to niezwykła rodzina wspaniałych składników do lodów, umożliwiająca tworzenie niezliczonych kompozycji. Niektóre z nich opisaliśmy w tym receptariuszu.

Z **COOKIES®** łatwo przygotujesz szeroki wachlarz atrakcyjnych wyrobów dla swojej lodziarni. Dziesiątki wariacji lodów **COOKIES®**, pralin lodowych, ciastek i tortów, lodów na patyku - każdy znajdzie coś dla siebie.

I wróci po więcej.

Dlatego mówiąc o **COOKIES®**, nie mamy na myśli zwykłego dodatku do lodów.

To cały świat o smaku ciasteczek.



3

Krem COOKIES® (14322)

Pasta BISCOTTINO® (14094)

Ciasteczka FROLLINI COOKIES® (16047)

Te produkty są też dostępne w wygodnych zestawach:

COOKIES® zestaw podstawowy (14324)

COOKIES® zestaw z ciasteczkami (14453)



Krem COOKIES® BLACK (14581)

Pasta COOKIES® BLACK (14582)

Ciasteczka COOKIES® BLACK (16484)

Te produkty także można kupić w zestawie:

COOKIES® Black zestaw z ciasteczkami (14476)

Do rodziny COOKIES® należą także:

Posypka COOKIES® (16044)

Granulki COOKIES® (16012)

Łyżeczki COOKIES® saszetki (16056)

Ciasteczka MINI COOKIES® saszetki (16061)

Ciasteczka MINI COOKIES® (16013)

Błaty BISCOTTO COOKIES® (16187)



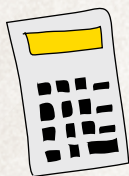
Zestaw Cookies



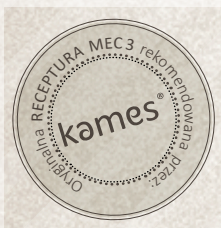
Łyżeczki Cookies



RADY I PODPOWIEDZI



Jeśli pod recepturą jest ten znaczek (obrazek), jest ona dostępna na www.kames.pl, w aplikacji **Kalkulator Receptur**. Recepturę można tam edytować oraz uzyskać dodatkowe informacje o zrobionych według niej lodach - dokładny skład, informację o alergenach i wartości odżywczej, a także sporządzić precyzyjną kalkulację.



Pieczęć oznacza, że oryginalna receptura MEC3 została zweryfikowana przez Kames i w niektórych przypadkach nieco zmieniona w celu lepszego dopasowania do potrzeb rynku polskiego.

mieszanka
podstawowa

Zalecamy mieszankę mleczną o zawartości cukru ok. 18%, tłuszczu ok. 6% i suchej masy ok. 35%.

Krem COOKIES® (14322)

Podany w recepturach **pięciodcyfrowy kod** umożliwia jednoznaczną identyfikację produktu MEC3.



- Wszystkie narzędzia i naczynia, których używasz powinny być suche i czyste
- Jeśli krem lub variegato zgęstnieją, zamieszaj je energicznie lub umieść wcześniej w kąpieli wodnej (50..60°C).
- Do podanych receptur zalecamy świeże mleko 3,2% tłuszczu i świeżą śmietankę 36% tłuszczu.
- Przed wydaniem lodów z frezera przygotuj czyste, suche narzędzia: łopatkę plastikową i kilka stalowych łyżek do formowania masy.
- Zawsze wykładaj lody do wymrożonej kuwety.
- Hartowanie lodów przed przełożeniem ich do zamrażarki powinno trwać minimum 10 minut.
- Przed wstawieniem lodów do witryny umieść je w zamrażarce na ok. 3 godziny.



RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta BISCOTTINO (14094)	0,23
Śmietanka	0,15
Razem kg:	4,88

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) ok. 0,3 kg,
Ciasteczka FROLLINI (16047),
Posypka COOKIES® (16044)

Razem lody z dodatkami ok. 5,20 kg



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z **pastą BISCOTTINO**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj **dodatki**.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Nałóż pół porcji **kremu COOKIES** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż **krem** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą **kremu** i **posypką COOKIES** oraz **ciasteczkami FROLLINI**.



www.kames.pl





20

TAPINHO



8

SERNIK z Truskawkami
(CHEESECAKE)

9

BABKA PIASKOWA



10

TARTA z Leśnymi Owocami



21

CIASTKO Z KREMEM
KARMELOWYM

11

STRUDEL FIGOWY



12

DELICJE



13

TARTA QUELLA®



14

Ciemna Czekolada &
COOKIES®



15

Biała Czekolada &
COOKIES®



16

Mleczna Czekolada &
COOKIES®



17

CUBANO



18

KAWA & COOKIES®



19

MUFFIN



RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,20
Pasta BISCOTTINO® (14094)	0,17
Proszek QUARK (08014)	0,17
Woda	0,18
Razem kg:	4,72

DODATKI

Variegato TRUSKAWKA (18073) ok. 0,3 kg,
KRUSZONKA (16461)

Lody razem z dodatkami ok. 5,20 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj **proszek QUARK** z pastą **BISCOTTINO** i wodą. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Delikatnie wmieszaj w lody ok. połowę porcji variegato **TRUSKAWKA**. Wydaj resztę lodów, nałóż pozostałe variegato (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą variegato **TRUSKAWKA** i **KRUSZONKĄ**.

Polecamy także płaską wersję tych lodów:





RECEPTURA

MIESZANKA

Baza CZEKOLADA EXTRA BIAŁA (08147)	1,56
Cukier	0,08
Mleko	1,50
Woda	1,50
Pasta BISCOTTINO® (14094)	0,22
Razem kg:	4,86

DODATKI

Biskopt, Martini Extra Dry, cukier puder

Lody razem z dodatkami ok. 5,10 kg



KROK PO KROKU

Odważ kolejno i dokładnie wymieszaj suche składniki. Rozprowadź w 1 l gorącej wody, odstaw na kilkanaście minut. Dodaj pastę **BISCOTTINO**. Dolej resztę wody i mleko i dokładnie wymieszaj. Odstaw na pół godziny.

W międzyczasie pokrój biskopt w plastry, nasącz go Martini Extra Dry i posyp obficie cukrem pudrem.

Wlej mieszankę do frezera. Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Wyrównaj lody i ułóż na nich połowę przygotowanych biskoptów z Martini.

Wydaj resztę lodów i uformuj dość wysoką górkę. Ułóż na niej nasączone i posypane pudrem plastry biskopta.



www.kames.pl





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta BISCOTTINO (14094)	0,23
Śmietanka	0,15
Razem kg:	4,88

DODATKI

Variegato LEŚNE JAGODY (18089) ok. 0,3 kg,
KRUSZONKA (16461)

Lody razem z dodatkami ok. 5,30 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **BISCOTTINO**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj **dodatki**.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji variegato **LEŚNE JAGODY** i delikatnie wmieszaj je w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż variegato **LEŚNE JAGODY** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą variegato **LEŚNE JAGODY** i **KRUSZONKĄ**.

Polecamy także płaską wersję tych lodów:





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta BISCOTTINO (14094)	0,23
Śmietanka	0,15
Razem kg:	4,88

DODATKI

Variegato FIGA (18122) ok. 0,3 kg, Ciasto drożdżowe, Białe Martini.

Lody razem z dodatkami ok. 5,30 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **BISCOTTINO**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki, nasącz plastry ciasta drożdżowego Martini.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji variegato **FIGA** i delikatnie wmieszaj je w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż variegato **FIGA** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj ciastem drożdżowym nasączonym Martini i resztą variegato **FIGA**.



RECEPTURA

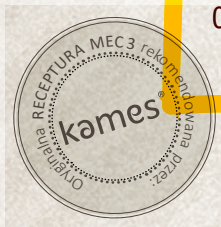
MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta BISCOTTINO (14094)	0,23
Śmietanka	0,15
Razem kg:	4,88

DODATKI

Variegato POMARAŃCZA (18091) ok. 0,3 kg,
 Pasta STRACCIATELLA MAGNUM (14321),
 Ciastka „Delicje”

Lody razem z dodatkami ok. 5,40 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z **pastą BISCOTTINO**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki, pastę **STRACCIATELLA MAGNUM** umieść w kąpeli wodnej.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Natóż pół porcji pasty variegato **POMARAŃCZA** i polej połową pasty **STRACCIATELLA MAGNUM**. Nie mieszaj.

Wydaj resztę lodów, uformuj górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą variegato **POMARAŃCZA**, pastą **STRACCIATELLA MAGNUM** oraz Delicjami.



RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta BISCOTTINO (14094)	0,23
Śmietanka	0,15
Razem kg:	4,88

DODATKI

Krem QUELLA (14179) ok. 0,45 kg,
KRUSZONKA (16461).

Lody razem z dodatkami ok. 5,50 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **BISCOTTINO**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **QUELLA** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **QUELLA** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **QUELLA** i **KRUSZONKĄ**.



RECEPTURA

MIESZANKA

Baza CZEKOLADA EXTRA CIEMNA (08145)	1,625
COCOAMIX (08110)	0,10
Cukier	0,08
Woda	2,70
Razem kg:	4,505

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) ok. 0,30 kg,
Granulki COOKIES® (16012), Czekolada

Lody razem z dodatkami ok. 4,85 kg



KROK PO KROKU

Mieszanka: odważ kolejno i dokładnie wymieszaj suche składniki. Rozprowadź w 1 l gorącej wody, odstaw na kilkanaście minut. Dolej resztę wody i dokładnie wymieszaj. Odstaw na pół godziny. W międzyczasie przygotuj dodatki.

Wlej mieszankę do frezera. Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES** i delikatnie wmieszaj go w masę.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika uformuj je, udekoruj kremem **COOKIES**, granulami **COOKIES** i kawałkami czekolady.



www.kames.pl





RECEPTURA

MIESZANKA

Baza CZEKOLADA EXTRA BIAŁA (08147)	1,56
Cukier	0,15
Mleko	0,70
Woda	2,00
Razem kg:	4,41

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) ok. 0,25 kg,
 Pasta STRACCIATELLA MAGNUM (14321) ok. 0,12 kg,
 Ciasteczka FROLLINI (16047)

Lody razem z dodatkami ok. 4,83 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Mieszanka: odważ kolejno i dokładnie wymieszaj suche składniki. Rozprowadź w 1 l gorącej wody, odstaw na kilkanaście minut. Dolej resztę wody i mleko i dokładnie wymieszaj. Odstaw na pół godziny.

W międzyczasie przygotuj dodatki, pastę **STRACCIATELLA MAGNUM** umieść w kąpeli wodnej.

Wlej mieszankę do frezera. Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES**, polej pastą **STRACCIATELLA MAGNUM** i delikatnie zmieszaj z lodami.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika uformuj je, udekoruj kremem **COOKIES**, pastą **STRACCIATELLA MAGNUM** i ciasteczkami **FROLLINI**.



RECEPTURA

MIESZANKA

Baza: CZEKOLADA EXTRA MLECZNA (08146)	1,425
Cukier	0,30
Mleko w proszku odtłuszczone	0,27
Woda	2,90
Razem kg:	4,895

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) ok. 0,3 kg, Posypka COOKIES® (16044)

Lody razem z dodatkami ok. 5,20 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Mieszanka: odważ kolejno i dokładnie wymieszaj suche składniki. Rozprowadź w 1 l gorącej wody, odstaw na kilkanaście minut. Dolej resztę wody i dokładnie wymieszaj. Odstaw na pół godziny. W międzyczasie przygotuj dodatki.

Wlej mieszankę do frezera. Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES**, delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika uformuj je i ułóż plastry biszkopta. Całość udekoruj kremem **COOKIES** i posypką **FROLLINI**.



RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta VOV (14004)	0,22
Śmietanka	0,20
Razem kg:	4,92

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) ok. 0,35 kg,
Posypka COOKIES® (16044), Biskopt kakaowy,
Ciemny rum

Lody razem z dodatkami ok. 5,50 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **VOV**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki i nasącz biskopt rumem.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES** i delikatnie wmieszaj go w lody, utóż połowę nasączonego biskopta.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt, utóż nasączony biskopt i udekoruj resztą kremu **COOKIES** i posypką **FROLLINI**.



RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Śmietanka	0,15
Cukier	0,06
Proszek KAWA LIOFILIZOWANA (08142)	0,06
Razem kg:	4,77

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) ok. 0,35 kg,
KAWA VARIEGATO syrop (14328) ok. 0,1 kg,
Kawa mielona

Lody razem z dodatkami ok. 5,20 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z cukrem i proszkiem **KAWA LIOFILIZOWANA**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES** z variegato **KAWA** i delikatnie wmieszaj je w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt, udekoruj resztą kremu **COOKIES** i posyp zmieloną kawą.



RECEPTURA

MIESZANKA

Baza CZEKOLADA MADAGASKAR (08208)	0,37
Cukier	0,72
Mleko w proszku odtłuszczone	0,17
Syrop glukozowy	0,14
Śmietanka	0,44
Woda	0,75
Mleko	2,20
Razem kg:	4,79

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) ok. 0,3 kg, biskopt kakaowy,
 Syrop CZEKOLADA (24080)
 Groszki CZEKOLADOWE (16048)

Lody razem z dodatkami ok. 5,30 kg



KROK PO KROKU

Mieszanka: odważ kolejno i dokładnie wymieszaj suche składniki. Rozprowadź w gorącej wodzie, odstaw na kilkanaście minut. Dolej mleko i dokładnie wymieszaj. Odstaw na pół godziny.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES**, delikatnie wmieszaj go w lody i ułóż na nich połowę plastrów biskopta.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika uformuj je i ułóż plastry biskopta. Całość udekoruj kremem **COOKIES** i groszkami **CZEKOLADOWYMI**.





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta BISCOTTINO (14094)	0,23
Śmietanka	0,15
Razem kg:	4,88

DODATKI

Variegato FIORDILIME (14514) ok. 0,4 kg, Wiórki
Kokosowe (16046)

Lody razem z dodatkami ok. 5,30 kg



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **BISCOTTINO**.
Dodaj mieszankę podstawową i wlej do
frezera.

W międzyczasie przygotuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy
na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół
porcji variegato **FIORDILIME** z wiórkami
i delikatnie wmieszaj je w masę.

Wydaj resztę lodów, uformuj w kopczyk
i wygładź jego powierzchnię. Włóż do
hartownika na 1-2 minuty, potem nałóż
i równomiernie rozprowadź resztę variegato
FIORDILIME.

Posyp **Wiórkami Kokosowymi** i wykonaj
nacięcia stalową tyżką.



www.kames.pl





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta BISCOTTINO (14094)	0,23
Śmietanka	0,15
Razem kg:	4,88

DODATKI

Krem QUELLO (14477) ok. 0,4 kg, KRUSZONKA (16461)

Lody razem z dodatkami ok. 5,40 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **BISCOTTINO**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **QUELLO** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **QUELLO** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **QUELLO** i **KRUSZONKĄ**.

COOKIES® BLACK

- CIEMNA STRONA COOKIES NIE JEST ZŁA!



Czarno-białe COOKIES® - pyszne lody o delikatnym smaku białej czekolady z prawie czarnym, intensywnie czekoladowym kremem i chrupiącymi ciasteczkami.

Krem COOKIES® BLACK (14581)

Pasta COOKIES® BLACK (14582)

Ciasteczka COOKIES® BLACK (16484)

Te produkty można kupić także w zestawie:

COOKIES® BLACK zestaw z ciasteczkami (14476)



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **COOKIES BLACK**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki i pokrusz ciasteczka **COOKIES BLACK**.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES BLACK** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES BLACK** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **COOKIES BLACK**, oraz posyp pokruszonymi ciasteczkami **COOKIES BLACK**.

Ostateczną dekorację możesz przygotować przed wstawieniem lodów do witryny. Nałóż na ciasteczko **COOKIES BLACK** warstwę lodów śmietankowych i przyciśnij drugim ciasteczkiem. Przygotowane w ten sposób markizy włóż na kilkanaście minut do hartownika, a potem udekoruj nimi lody.

RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta COOKIES® BLACK (14582)	0,23
Śmietanka	0,16
Razem kg:	4,89

DODATKI

Krem COOKIES® BLACK (14581) ok. 0,34 kg,

Ciasteczka COOKIES® BLACK (16484)

Razem lody z dodatkami ok. 5,30 kg



www.kames.pl





26

CIASTO PONCZOWE



28

JABŁKO Z CYNAMONEM



27

CZARNY LAS & BLACK



29

BEZA z KAWĄ & BLACK



30

MR. NICO & BLACK



32

ORZECZ LA LA BLACK



34

TORRONERO



31

CHRUPS & BLACK



33

GIANDUIA BLACK



35

COCCO & BLACK



RECEPTURA

MIESZANKA

Baza CZEKOLADA EXTRA BIAŁA (08147)	1,56
Pasta COOKIES® BLACK (14582)	0,20
Cukier	0,12
Ciasteczka COOKIES® BLACK (16484)	0,05
Mleko	0,90
Woda	2,00
Razem kg:	4,83

DODATKI

Biskopt kakaowy 0,15 kg,
Ciasteczka COOKIES® BLACK (16484), Likier Strega.

Lody razem z dodatkami ok. 5,08 kg



KROK PO KROKU

Mieszanka: odważ kolejno i dokładnie wymieszaj suche składniki. Rozprowadź w 1 l gorącej wody, odstaw na kilkanaście minut. Dolej resztę wody i mleko i dokładnie wymieszaj. Odstaw na pół godziny.

W międzyczasie pokrój biskopt w plastry i nasącz je likierem **STREGA**.

Wsyp do mieszanki część pokruszonych ciasteczek **COOKIES BLACK** i wlej do frezera.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż połowę nasączonego biskopta.

Wydaj resztę lodów i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im końcowy kształt, posyp pokruszonymi ciasteczkami **COOKIES BLACK** i ułóż plastry biskopta.





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta COOKIES® BLACK (14582)	0,23
Śmietanka	0,16
Ciasteczka COOKIES® BLACK (16484)	0,07
Razem kg:	4,96

DODATKI

Variegato CZARNY LAS WIŚNIE (14360) ok. 0,2 kg,
 Variegato CZARNY LAS CIASTO (14359) ok. 0,2 kg,
 Ciasteczka COOKIES® BLACK (16484),
 WIŚNIE AMARENA (26130)

Lody razem z dodatkami ok. 5,44 kg



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **COOKIES BLACK** i pokruszonymi ciasteczkami **COOKIES BLACK**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki i pokrusz ciasteczka.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Delikatnie wmieszaj w masę po pół porcji variegato **CZARNY LAS - CIASTO i WIŚNIE**.

Wydaj resztę lodów, nałóż ponownie variegato **CZARNY LAS - CIASTO i WIŚNIE** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą variegato **CZARNY LAS - CIASTO i WIŚNIE**, posyp pokruszonymi ciasteczkami **COOKIES BLACK** i ułóż **WIŚNIE AMARENA** w zagłębieniach masy.



www.kames.pl





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta COOKIES® BLACK (14582)	0,23
Śmietanka	0,16
Razem kg:	4,89

DODATKI

Variegato JABŁKO (14478) ok. 0,36 kg,

Cynamon mielony

Lody razem z dodatkami ok. 5,26 kg

www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **COOKIES BLACK**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj **dodatki**.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji variegato **JABŁKO**, posyp cynamonem i delikatnie wmiszaj je w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż variegato **JABŁKO** (zostaw trochę do dekoracji), posyp cynamonem i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą variegato i cynamonem.





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta COOKIES® BLACK (14582)	0,23
Śmietanka	0,16
Razem kg:	4,89

DODATKI

Variegato KAWA (14328) ok. 0,32 kg, Granulki BEZA (16041), zmielona kawa.

Razem lody z dodatkami ok. 5,25 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj śmietankę z pastą **COOKIES BLACK**. Dodaj mieszankę podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kувety i zamknij spust. Nałóż pół porcji variegato **KAWA** i delikatnie wmieszaj je w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż variegato **KAWA** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt, udekoruj resztą variegato, posyp granulkami BEZA i oprósz zmieloną kawą.



RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,20
Pasta MISTER NICO (14220)	0,40
Woda	0,16
Glukoza	0,08
SOFTIN (06069)	0,01
Razem kg:	4,85

DODATKI

Krem COOKIES® BLACK (14581) ok. 0,42 kg,
Orzeszki ziemne (16055)

Lody razem z dodatkami ok. 5,35 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj wodę, glukozę i pastę **MISTER NICO** z mieszanką podstawową i wlej do frezera. Dorzuć **SOFTIN**.

W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES BLACK**, nasyp część orzeszków i delikatnie wmieszaj je w masę.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES BLACK** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu, oraz posyp orzeszkami ziemnymi.



RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,20
Pasta CHRUPS! (14304)	0,36
Woda	0,14
Glukoza	0,08
SOFTIN (06069)	0,01
Razem kg:	4,79

DODATKI

Krem COOKIES® BLACK (14581) ok. 0,42 kg,

Granulki CROKKY (16045) ok. 0,1 kg

Lody razem z dodatkami ok. 5,31 kg



KROK PO KROKU

Wymieszaj wodę, glukozę i pastę **CHRUPS!** z mieszanką podstawową, i wlej do frezera. Dorzuć **SOFTIN**.

W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES BLACK** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES BLACK** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **COOKIES BLACK** i granulami **CROKKY**.



www.kames.pl





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,20
Pasta ORZEC LA-LASKOWY (14239)	0,32
Woda	0,14
Glukoza	0,10
SOFTIN (06069)	0,01
Razem kg:	4,77

DODATKI

Krem COOKIES® BLACK (14581) ok. 0,42 kg,
 Pasta ORZEC LA-LASKOWY (14239) ok. 0,10 kg,
 Krajanka ORZEC LASKOWY (16072),
 ORZEC LASKOWY PIEMONCKI prażony (26110)

Lody razem z dodatkami ok. 5,35 kg



KROK PO KROKU

Wymieszaj wodę, glukozę i pastę **ORZEC LA-LASKOWY** z mieszanką podstawową i wlej do frezera. Dorzuć **SOFTIN**.

W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES BLACK** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES BLACK** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **COOKIES BLACK**, pastą **ORZEC LA-LASKOWY**, krajanką orzechową i kilkoma całymi orzechami piemonckimi.





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,30
Pasta GIANDUIA (14022)	0,36
Woda	0,10
SOFTIN (06069)	0,01
Razem kg:	4,77

DODATKI

Krem COOKIES® BLACK (14581) ok. 0,42 kg, Wiśnie
AMARENA (26130)

Lody razem z dodatkami ok. 5,30 kg



KROK PO KROKU

Wymieszaj pastę **GIANDUIA** z mieszanką podstawową, dolej wodę i wlej do frezera. Dorzuć **SOFTIN**.

W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kulety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES BLACK** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES BLACK** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **COOKIES BLACK**. Ułóż wiśnie **AMARENA** w zagłębieniach masy.



www.kames.pl





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta NUGAT (14024)	0,31
Razem kg:	4,81

DODATKI

Krem COOKIES® BLACK (14581) ok. 0,42 kg,

Granulki COOKIES® (16012)

Lody razem z dodatkami ok. 5,28 kg



KROK PO KROKU

Wymieszaj pastę **NUGAT** i wodę z mieszanką podstawową i wlej do frezera.

W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES BLACK** i delikatnie wmieszaj go w lody.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES BLACK** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **COOKIES BLACK**, oraz posyp granulkami **COOKIES**.



www.kames.pl





RECEPTURA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,50
Pasta KOKOS (14020)	0,28
Razem kg:	4,78

DODATKI

Krem COOKIES® BLACK (14581) ok. 0,42 kg,
Wiórki KOKOSOWE (16046)

Lody razem z dodatkami ok. 5,23 kg



www.kames.pl



KROK PO KROKU

Wymieszaj pastę **KOKOS** z mieszanką podstawową i wlej do frezera. W międzyczasie naszykuj dodatki.

Kiedy lody będą gotowe, wydaj połowę masy na środek kuwety i zamknij spust. Nałóż pół porcji kremu **COOKIES BLACK**, część wiórków kokosowych i delikatnie zmieszaj z lodami.

Wydaj resztę lodów, nałóż krem **COOKIES BLACK** (zostaw trochę do dekoracji) i uformuj dość wysoką górkę. Wstaw do hartownika na 2-3 minuty.

Po wyjęciu lodów z hartownika nadaj im ostateczny kształt i udekoruj resztą kremu **COOKIES BLACK** i posyp wiórkami kokosowymi.



KULKI COOKIES®



KARTOFELKI COOKIES®



TRUFLE COOKIES®



LIZAKI COOKIES®



ROŻKI COOKIES®



MINI COOKIES®



44

TRUFLE COOKIES®



42

KARTOFELKI COOKIES®



40

KULKI COOKIES®



46

MINI COOKIES®



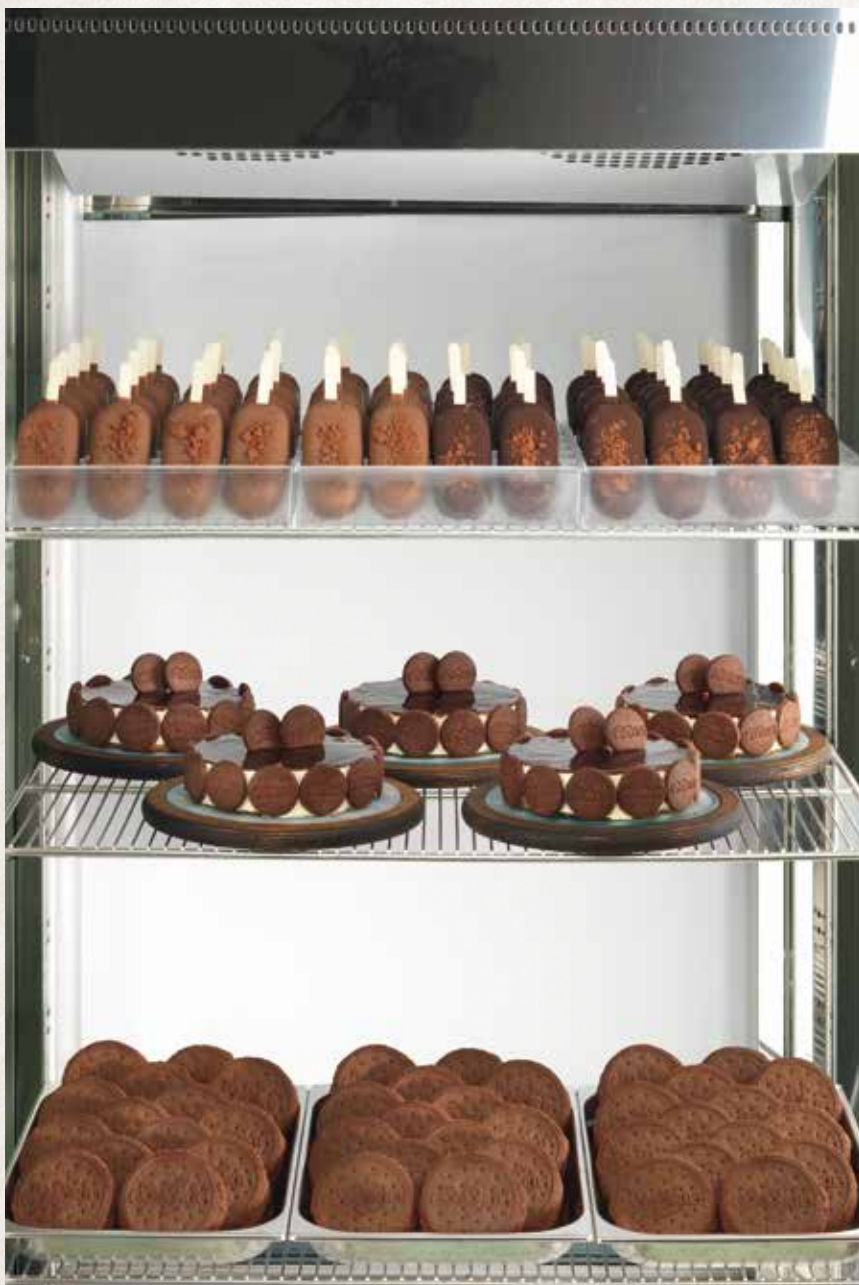
48

ROŻKI COOKIES®



50

LIZAKI COOKIES®



LODY NA PATYKU COOKIES®



52

w MLECZNEJ
CZEKOLADZIE

w CIEMNEJ
CZEKOLADZIE



54

TORT COOKIES®



56

CIASTKA LODOWE COOKIES®

RADY I PODPOWIEDZI



Kilka wskazówek

- Będziesz potrzebować kilku dodatkowych akcesoriów, jak: **worek cukierniczy i końcówki, blacha, pergamin,**
- Do lodów na patyku przygotuj **formy silikonowe**
- Kiedy w recepturze przewidziana jest posypka lub granulki **COOKIES®**, można je zastąpić pokruszonymi ciasteczkami **COOKIES® BLACK**, uzyskując znacznie ciemniejszy wyrób.
- Do podanych receptur zalecamy świeże mleko 3,2% tłuszczu i świeżą śmietankę 36% tłuszczu.





SKŁADNIKI (na 270 szt. po 5 g)

MASA

Baza typu „M” (02423)	300 g
Pasta BISCOTTINO®(14094)	50 g
Śmietanka	1000 g

DODATKI

Pasta QUELLA®(14179), Polewa CZEKOLADA MLECZNA (15921) lub CIEMNA (15934), Granulki COOKIES®(16012)





1. Ubij śmietankę z bazą „M” i pastą BISCOTTINO na gładką i zwięźłą masę (ok. 5 minut).



2. Napełnij worek cukierniczy ubitą masą.



3. Wytłóż blachę pergaminem i wyciskaj okrągłe, niewielkie kuleczki (5-6 g każda).



4. Napełnij drugi worek cukierniczy kremem QUELLA® i do wnętrza każdej kuleczki wciśnij trochę kremu.



5. Wstaw blachę z pralinkami do hartownika na 30 minut i przełóż do zamrażarki na co najmniej 6 godzin.



6. Zanurzaj praliny w roztopionej polewie CZEKOLADA MLECZNA lub CIEMNA.

**SKŁADNIKI (na ok. 270 szt. po 5 g)****MASA**

Baza typu „M” (02423)	300 g
Pasta BISCOTTINO®(14094)	50 g
Śmietanka	1000 g

DODATKI

Pasta QUELLA®(14179) jako nadzienie,
Polewa CZEKOLADA MLECZNA (15921) lub CIEMNA
(15934), Granulki COOKIES® (16012)





1. Ubij śmietankę z bazą „M” i pastą BISCOTTINO na gładką i zwięzłą masę (ok. 5 minut).



2. Otrzymaną masą napętnij worek cukierniczy.



3. Na blachę pokrytą pergaminem wyciskaj okrągłe, niewielkie kulki (5-6 g każda).



4. Napętnij drugi worek cukierniczy kremem QUELLA® i wciśnij trochę kremu do wnętrza każdej pralinki.



5. Wstaw blachę z pralinkami do hartownika na 30 minut a następnie przetóż do zamrażarki na co najmniej 6 godzin.



6. Zanurzaj praliny w roztopionej kuwerturze czekoladowej: ciemnej lub mlecznej.



7. Od razu po wyjęciu z kuwertury obtocz posypką COOKIES®.



SKŁADNIKI (na ok.270 szt. po 5 g)

MASA

Baza typu „M” (02423)	300 g
Pasta BISCOTTINO®(14094)	50 g
Śmietanka	1000 g

DODATKI

Pasta QUELLA®(14179) jako nadzienie,
Polewa CZEKOLADA MLECZNA (15921) lub CIEMNA
(15934), Granulki COOKIES® (16012)





1. Ubij śmietankę z bazą „M” i pastą BISCOTTINO na gładką i zwięzłą masę (ok. 5 minut).



2. Otrzymaną masą napętnij worek cukierniczy.



3. Na blachę pokrytą pergaminem wyciskaj niewielkie waleczki (5-6 g każdy).



4. Napętnij drugi worek cukierniczy kremem QUELLA® i wciśnij kroplę kremu do wnętrza każdej pralinki.



5. Wstaw blachę z pralinkami do hartownika na 30 minut a następnie przetóż do zamrażarki na co najmniej 6 godzin.



6. Zanurzaj praliny w roztopionej polewie CZEKOLADA - ciemnej lub mlecznej.



7. Od razu po wyjęciu z polewy udekoruj z jednej strony granulkami COOKIES®.



SKŁADNIKI (na ok. 180 szt. po 25 g)

MASA

Baza typu „M” (02423)	1200 g
Pasta BISCOTTINO®(14094)	200 g
Mleko	3000 g
Krem COOKIES® (14322)	125 g

Wymieszaj mleko z bazą typ „M” i pastą BISCOTTINO i wlej do frezera. Zamroź masę, wydaj z frezera i delikatnie zmieszaj z kremem COOKIES®.

DODATKI

Ciasteczka MINI COOKIES®(16013) 360 szt.,
Posypka COOKIES® (16044)





1. Napełnij kuwetę posypką COOKIES®. Przygotuj hartownik.



2. Za pomocą tłuczki nałóż masę (ok. 25 g) na ciasteczko MINI COOKIES®.



3. Przyłóż drugie ciasteczko i delikatnie ściśnij je razem.



4. Wyrównaj brzegi usuwając nadmiar masy przy pomocy tłuczki.



5. Obtocz w posypce COOKIES®.



6. Wstaw ciasteczka do hartownika na 30 minut lub włóż do zamrażarki, na co najmniej 6 godzin.



SKŁADNIKI (na ok. 180 szt. po 25 g)

MASA

Baza typu „M” (02423)	1200 g
Pasta BISCOTTINO® (14094)	200 g
Mleko	3000 g
Krem COOKIES® (14322)	125 g

Wymieszaj mleko z bazą typ „M” i pastą BISCOTTINO i wlej do frezera. Zamroź masę, wydaj z frezera i delikatnie zmieszaj z kremem COOKIES®.

DODATKI

Mini Rożki waflowe 180 szt., Polewa CZEKOLADA MLECZNA (15921) lub CIEMNA (15934), Granulki COOKIES® (16012)





1. Napełnij kuwetę posypką COOKIES®. Przygotuj hartownik.



2. Za pomocą łyżeczki nakładaj masę (ok. 25 g) do rożka.



3. Wstaw rożki do hartownika na 30 minut lub włóż do zamrażarki, na co najmniej 6 godzin.



4. Zanurzaj rożki w polewie CZEKOLADA i zanim całkiem zastygnie udekoruj granulkami COOKIES®, następnie umieść je w zamrażarce.

**SKŁADNIKI (na ok. 180 szt. po 25 g)****MASA**

Baza typu „M” (02423)	1200 g
Pasta BISCOTTINO®(14094)	200 g
Mleko	3000 g
Krem COOKIES® (14322)	125 g

Wymieszaj mleko z bazą typ „M”, pastą BISCOTTINO i wlej do frezera. Zamroź masę, wydaj z frezera i delikatnie zmieszaj z kremem COOKIES®.

DODATKI

Ciasteczka MINI COOKIES® 360 szt., Patyczki do lodów 180 szt., Polewa CZEKOLADA MLECZNA (15921) lub CIEMNA (15934)





1. Za pomocą tyżeczki nałóż masę (ok. 25 g) na ciasteczko MINI COOKIES.



2. Przyłóż drugie ciasteczko i delikatnie ściśnij je razem. Wyrównaj brzegi usuwając nadmiar masy przy pomocy tyżeczki.



3. Umieść drewniany patyczek w masie między ciasteczkami.



4. Wstaw lizaki do hartownika na 30 minut lub włóż do zamrażarki, na co najmniej 6 godzin.



5. Zanurzaj lizaki w polewie CZEKOLADA, następnie umieść je w zamrażarce.



SKŁADNIKI (na 15 szt.)

MASA

Mieszanka podstawowa	1000 g
Pasta BISCOTTINO® (14094)	50 g
Śmietanka	300 g
Krem COOKIES® (14322)	125 g

Dodaj do mieszanki śmietankę i pastę BISCOTTINO, dokładnie wymieszaj i wlej do frezera. Zamroź na zwięzłą masę, wydaj z frezera i delikatnie zmieszaj z kremem COOKIES®.

DODATKI

Polewa CZEKOLADA MLECZNA (15921) lub CIEMNA (15934), Granulki lub Posypka COOKIES®





1. Napełnij formy silikonowe lodami. Przygotuj polewę CZEKOLADA.



2. Umieść patyczki w masie. Wyrównaj powierzchnię.



3. Wstaw formy do hartownika na 30 minut lub włóż do zamrażarki, na co najmniej 6 godzin.



4. Wyjmuj lody z formy, zanurzaj w polewie CZEKOLADA i zanim całkiem zastygnie dekoruj granulkami COOKIES®.



SKŁADNIKI (na 5 tortów)

MASA

Baza SEMIFREDDO (13101)	300 g
Pasta BISCOTTINO®(14094)	200 g
Mleko	200...500 g
Śmietanka	1000 - Mleko g

Przygotuj 5 rantów o średnicy 16 i wysokości 4 cm.

DODATKI

Krem COOKIES® (14322) - 750 g, Syrop BAGNY
MARASCHINO (18501) - 100 g, Polewa FPF CZEKOLADA
(18111) - 90 g, Ciasteczka MINI COOKIES® (16013) -
80 szt., Biszkopt kakaowy (blaty ok. 14 cm) - 5 szt.





1. Ubij śmietankę i mleko z bazą SEMIFREDDO i pastą BISCOTTINO w ubijaczce na jednolitą i zwartą masę. Umieść ją w zamrażarce.



2. Umieść blat biszkopta w rancie.



3. Nasącz biszkopt syropem MARASCHINO.



4. Nałóż warstwę kremu COOKIES®.



5. Resztę kremu COOKIES® włącz w ubitą masę i napełnij nią formę.



6. Wstaw torty do hartownika na 30 minut lub włóż do zamrażarki na co najmniej 6 godzin.



7. Udekoruj powierzchnię polewą FPF CZEKOLADA.



8. Usuń stalowy rant i udekoruj boki tortu ciasteczkami MINI COOKIES.

Przechowuj w temperaturze $-18..-20^{\circ}\text{C}$.
Wymij z zamrażarki 10-15 minut przed serwowaniem.



SKŁADNIKI (na 15 ciastek)

MASA

Lody COOKIES (wg. receptury ze str. 5) **ok. 1500 g**

DODATKI

Blaciki BISCOTTO COOKIES® (16187) - 30 szt.,
Granulki COOKIES® (16012) lub Posypka COOKIES®
(16044)





1. Wsyp granulki lub posypkę COOKIES® do kuwety.



2. Za pomocą łyżki nałóż masę (ok. 100 g) na blacik COOKIES®.



3. Przyłóż drugi blacik i delikatnie ściśnij.



4. Wyrównaj brzegi usuwając nadmiar masy przy pomocy łyżki.



5. Obtocz w posypce lub granulkach COOKIES®.



6. Umieść ciastka w hartowniku na 30 minut lub włóż do zamrażarki, na co najmniej 6 godzin.



13 grudnia 2014 r. weszło w życie rozporządzenie UE #1169 dotyczące etykietowania żywności. Nakłada ono na producenta **obowiązek wyróżniania występujących w składzie produktu alergenów wytłuszczoną czcionką**. Rozporządzenie to dotyczy także żywności tzw. otwartej jak lody sprzedawane na porcje, desery lodowe, ciasta itp.

W Polsce dodatkowo wprowadzono także obowiązek udostępniania konsumentowi **pełnych składów** takich produktów. Samodzielne przygotowanie informacji o składzie i alergenach jest pracochłonne i wymaga specjalistycznej wiedzy.

Tę pracę ułatwi **Kalkulator Receptur**, dostępny na www.kames.pl. Przy jego pomocy można wygenerować wszystkie wymagane prawem dane produktów zrobionych według zamieszczonych tu receptur, a dodatkowo wykorzystać w tworzeniu procedur HACCP.

NOTATKI

COOKIES® • 5

SERNIK Z TRUSKAWKAMI
(CHEESECAKE) • 8

BABKA PIASKOWA • 9

TARTA Z LEŚNYMI OWOCAMI • 10

STRUDEL FIGOWY • 11

DELICJE • 12

TARTA QUELLA® • 13

CIEMNA CZEKOLADA & COOKIES® • 14

BIAŁA CZEKOLADA & COOKIES® • 15

MLECZNA CZEKOLADA & COOKIES® • 16

CUBANO • 17

KAWA & COOKIES® • 18

MUFFIN • 19

TAPINHO • 20

CIASTKO Z KREMEM KARMELOWYM • 21

COOKIES® BLACK • 23

CIASTO PONCZOWE
Z LIKIEREM STREGA • 26

CZARNY LAS & BLACK • 27

JABŁKO Z CYNAMONEM • 28

BEZA Z KAWĄ BLACK • 29

BLACK & MR.NICO • 30

CHRUPI! & BLACK • 31

ORZECH LA LA BLACK • 32

GIANDUIA BLACK • 33

TORRONERO • 34

KOKOS&BLACK • 35

PRALINY I INNE • 36

KULKI COOKIES® • 40

KARTOFELKI COOKIES® • 42

TRUFLE COOKIES® • 44

MINI COOKIES® • 46

ROŻKI COOKIES® • 48

LIZAKI COOKIES® • 50

LODY NA PATYKU COOKIES® • 52

TORT COOKIES® • 54

CIASTKA LODOWE COOKIES® • 56

COOKIES® NA ŚWIECIE



W Polsce od 1991 r. wyłącznym
dystrybutorem MEC3 jest:

kames®

Zobacz także receptariusz:



kames[®]
DO LODÓW

Kames sp. z o. o.
Fletniowa 47
03-160 Warszawa

tel/fax: +48 22 676 52 53
tel.: +48 607 993 320

www.kames.pl