

**IL
SUPERGELATO**



COCOBOOM!

KATALOG 2020



The Genuine Company



BANG!

Nowa, chrupiąca pozycja w rodzinie **Cookies®**!

Cookies® COCOBOOM! smakują i chrupią!

Egzotyczna eksplozja zmysłów!

Idealne w klasycznej lodowej wersji, świetne jako cremino!

COOKIES® COCOBOOM! zestaw kod 14821

W zestawie:

VARIEGATO COOKIES® COCOBOOM!
1 puszka 6 kg

PASTA COOKIES® COCOBOOM!
1 wiaderko 3 kg

KRUSZONKA COOKIES® COCOBOOM!
2 torby po 2,5 kg



PRZEPIS

COOKIES® COCOBOOM! lody

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Cookies® Cocoboom! 50 g

Przekładaj i dekoruj:
Variegato Cookies® Cocoboom!

Obsyp obficie:
kruszonką Cookies® Cocoboom!

COOKIES® COCOBOOM! cremino

Mieszanka mleczna 1000g
Pasta Cookies® Cocoboom! 50g

Przekładaj i dekoruj:
Variegato Cookies® Cocoboom!

Wyrównaj lody na płasko.

Pokryj całkowicie powierzchnię lodów
kruszonką Cookies® Cocoboom!



PRZEPIS

**na 1000 g mieszanki*

BISCO-COCCO

Mieszanka mleczna	1000 g
Pasta Biscottino®	10 g
Pasta BIAŁA CZEKOLADA kod 14092	70 g

Przekładaj i dekoruj:

- Cookies® Cocoboom!
- kruszonką Cookies® Cocoboom!

W RAJU

Mieszanka mleczna	1000 g
Pasta BEZA Z KASZTANAMI kod 14040	40 g

Przekładaj i dekoruj

- variegato Cookies® Cocoboom!,
- kruszonką Cookies® Cocoboom!
- variegato MALINA kod 14143.



PRZEPIS

**na 1000 g mieszanki*

PALMOWA PLAŻA

Woda 1000 g
GranFrutta® MANGO ALFONSO kod 18351 785 g

Przekładaj i dekoruj

- variegato Cookies® Cocoboom!
- kruszonką Cookies® Cocoboom!
- kremem QUELLA PISTACJOWA kod 14586



CIOCCO-COCCO

Mleko 1 000 g
Cukier 270 g
Baza CZEKOLADA 100 kod 08008 100 g

Przekładaj i dekoruj

- variegato Cookies® Cocoboom!
- kruszonką Cookies® Cocoboom!
- polewą CZEKOLADA MLECZNA typ M kod 15921A





Oryginalne **Cookies®** to jakość, smak i chrupkość 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 niemal dwudziestu lat!**

KIT COOKIES® CBF z łyżeczkami kod 14453

W zestawie:

PASTA BISCOTTINO®

1 wiaderko 4,5 kg

VARIEGATO COOKIES®

1 puszka 6 kg

CIASTECZKA COOKIES®

Torebka 0,7 kg

ŁYŻECZKI COOKIES®

Ekspozytor 150 saszetek, 0,6 kg



Variegato **Cookies®** The Original i ciasteczka **Cookies®** są także dostępne w wersji bezglutenowej:

VARIEGATO
kod 14337

CAISTECZKA
kod 16068

PRZEPISY*

*na 1000 g mieszanki

COOKIES® oryginalny

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Biscottino® 50 g



Przekładaj i dekoruj:

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

TORT BABCI

AUTOR: ELEONORA ULANIO

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Biscottino® 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,
- granulkami BEZA kod 16041.

TORT TROPIKALNY

AUTOR: DAVIDE ZAMBON

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Biscottino® 30 g
Pasta KOKOS kod 14020 50 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato MARAKUJA kod 18195A.

MANGOMISU

AUTOR: RICCARDO MANDUCA

Mieszanka mleczna 1000 g
MASCARPONE PREMIUM kod 14282A 130 g
Mleko lub śmietanka 130 g

Przekładaj i dekoruj

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



EKLER Z LEŚNYMI JAGODAMI

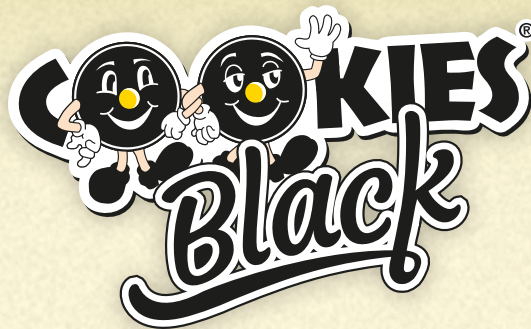
AUTOR: DANIELE SAVARIS

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Biscottino® 40 g

Przekładaj i dekoruj:

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





Czarno-biała receptura - smak nie do odparcia!

Idealna miękkość kremu z kruchymi, kakaowymi, ciemnymi ciasteczkami z dodatkiem wspaniałej śmietanki.

Świetna przekąska dla młodzieży i dorosłych, ze świeżych, wysokiej jakości składników.

Dzięki Cookies® Black Twoja witryna będzie jeszcze bardziej atrakcyjna i smaczna.

KIT COOKIES® BLACK kod 14476

W zestawie:

PASTA COOKIES® BLACK
1 wiaderko 4,5 kg

VARIEGATO COOKIES® BLACK
1 puszka 6 kg

CIASTECZKA COOKIES® BLACK
1 torebka 1 kg



PRZEPISY*

*na 1000 g mieszanki

COOKIES® BLACK oryginalny

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Cookies® Black 50 g



Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Black ok. 120 g,
- ciasteczka Cookies® Black - według uznania, możesz także dodawać ciasteczko do każdej porcji, dzieci będą zachwycone!

TORT GRUSZKOWY

AUTOR: ANDREA BARBAROSSA

Woda 500 g
Mleko 3,2% 500 g
GranFrutta® GRUSZKA kod 18431 785 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Black,
- pastą KREM BUDYNIOWY kod 14725.

MLECZNY PRZYSMAK

AUTOR: JAKUB SOTOLA

Mieszanka mleczna 1000 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 variegato Cookies® Black.

CZEKOLADOWA WIŚNIA

AUTOR: KARTIK SWAMINATHAN

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Cookies® Black 50 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Black,
- variegato Cherry Mania kod 14347A.



CZARNY RUM

AUTOR: MANUEL PELAYO

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Cookies® Black 50 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Black
- variegato Rum kod 14734.





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® Caramel 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® KARAMEL
kod 14772

W kartonie:
2 puszki po 6 kg



PRZEPISY

*na 1000 g mieszanki

COOKIES® KARAMEL oryginalny

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Cookies® KARAMEL 100 g



Przekładaj i dekoruj tą samą pastą, według uznania. Ułóż kilka ciasteczek karmelowych. Możesz także dodawać ciasteczko do każdej porcji, dzieci będą zachwycone!

SŁODKA IWETA

AUTOR: IVETA STAVKOVA

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Cookies® KARAMEL 80 g

Przekładaj i dekoruj:

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

KAWA & KARAMEL

AUTOR: ALEX FAGHERAZZI

Mieszanka mleczna 1000 g
KAWA LIOFILIZOWANA 10 g

Przekładaj i dekoruj:

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

KWIAT KARAMELU

AUTOR: SAID BEN AMOR

Mieszanka mleczna 1000 g
Cookies® KARAMEL 150 g

Przekładaj i dekoruj:

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



COOKIES SŁONY KARAMEL

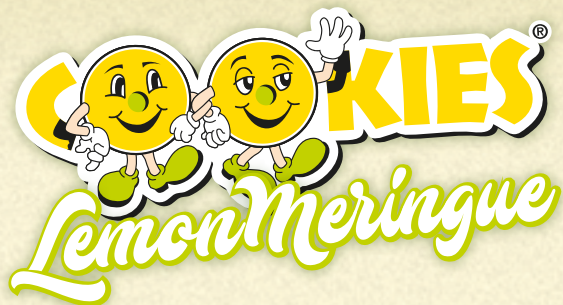
AUTOR: MOHAMAD BACHIR EL BABA

Baza MASŁO KARMELOWE 1,2 kg
z różową solą himalajską 2,5 l
Mleko

Przekładaj i dekoruj:

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





Cytrynowa odsłona Cookies® podniesie pozycję każdej lodziarni w rankingu pyszności.

Legendarne, chrupiące ciasteczka, odświeżający smak cytrynowego kremu i delikatna słodycz bezy są połączeniem, które budzi niepokromiony apetyt - u dzieci i u dorosłych.

Cookies® BEZA CYTRYNOWA jest idealnym dodatkiem do lodów i semifreddo - jako dodatek smakowy i variegato, także do nadzień cukierniczych.

Zawiera jedynie tłuszcze roślinne (bez oleju palmowego).

Cookies® BEZA CYTRYNOWA
kod 14750

W kartonie:

2 puszki po 5,5 kg



PRZEPISY

*na 1000 g mieszanki

COOKIES® BEZA CYTRYNOWA oryginalny

Mieszanka mleczna	1000 g
Cookies® Beza Cytrynowa	100 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Beza Cytrynowa,
- granulami BEZA kod 16041.



TORT BABCI

AUTOR: STEFANO PONTORIERI

Mieszanka mleczna	1000 g
Pasta PINOLE 100% kod 14691	120 g
Pasta Biscottino®	20 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Beza Cytrynowa
- prażonymi PINOLAMI kod 26111.

CYRYNOWY SERNIK

AUTOR: JAKUB SOTOLA

Mieszanka mleczna	1000 g
Proszek Quark kod 08014	30 g
Cookies® Beza Cytrynowa	50 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Beza Cytrynowa,
- posypką KRUSZONKA kod 14461,
- granulami BEZA kod 16041.

W CIENIU ZACHODZĄCEGO SŁOŃCA

AUTOR: ANDREA CECCONI

Mieszanka mleczna	1000 g
Pasta MIGDAŁ pesto kod 14542	100 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Beza Cytrynowa
- posypką PISTACJA Ciuri-Ciuri, kod 16085.



MOC CYTRYNY

AUTOR: ENRICO CIAPETTI

Mieszanka mleczna	1000 g
Cookies® Beza Cytrynowa	130 g
Mleko 3,2%	130 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato CZARNA PORZECZKA kod 14178A,
- granulami BEZA kod 16041.





SWEET MATCHA

RARYTAS Z DALEKIEGO WSCHODU

Wytrawny smak zielonej herbaty wkroczył do rodziny Cookies®! MEC3 stworzył **Cookies® SWEET MATCHA**, nowy smak, który przeniesie Cię w pełną magii orientalną atmosferę. Oryginalna receptura, przyciągający wzrok kolor i smak zaskakujący podniebienie - harmonijne połączenie wyrazistego smaku kremu, chrupiących ciasteczek o smaku zielonej herbaty i nuty słodczy białej czekolady. Uwaga - może uzależniać!

KIT COOKIES® MATCHA ZIELONA HERBATA kod 14808

W zestawie:

VARIEGATO
COOKIES® MATCHA ZIELONA HERBATA
1 puszka 5,5 kg

CIASTECZKA
COOKIES® MATCHA ZIELONA HERBATA
1 torebka 0,7 kg

BAZA MATCHA ZIELONA HERBATA
1 torebka 2,5 kg



PRZEPISY

*na 1000 g mieszanki

COOKIES® SŁODKA MATCHA oryginalny

Mieszanka mleczna	1000 g
Baza Matcha Zielona Herbata	50 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata,
 - ciasteczkami Cookies® Matcha Zieloną Herbata.
- Możesz także dodawać ciasteczko do każdej porcji dorosłym, będą zachwyceni!

GRECKI ZIELONY BANAN

AUTOR: ANDREA BARBAROSSA

Mieszanka mleczna	1000 g
Pasta GREEKYO kod 14544	40 g
Pasta BANAN kod 18056	20 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Matcha Zielona Herbata,
- variegato DI FIORE IN FIORE kod 14174A
- posypką KRUSZONKA kod 14461.



TIRAMISÙ AL TÈ VERDE

AUTOR: GIULIO SCHENA

Mieszanka mleczna	1000 g
Baza Matcha Zielona Herbata	15 g
Proszek Mascarpone kod 08010	20 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Matcha Zielona Herbata,
- „kocimi języczkami”.

ZIELEŃ SOI

AUTOR: ANGELO DE BENEDICTIS

Woda	2500 g
Baza SOJAGEL kod 05163	1250 g
Baza Matcha Zielona Herbata	190 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Matcha Zielona Herbata.

ZIELONA WANILIA I GRANAT

AUTOR: AZURA OTHMAN

Mieszanka mleczna	1000 g
Pasta WANILIA GOURMET kod 14464A	30 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Matcha Zielona Herbata,
- variegato GRANAT kod 14207A.





Gdy w lodach ciasteczkowych pojawiają się kuszące aromaty imbiru, cynamonu i karmelu i chrupiące pikantne 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.

SPRAWDŹ NASZE NOWE RECEPTURY!

COOKIES® SPICY
kod 14695

W kartonie:
2 puszki po 5,5 kg



PRZEPISY

*na 1000 g mieszanki

COOKIES® SPICY oryginalny

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Cookies® Spicy 100 g

Przekładaj i dekoruj:

- Pastą Cookies® Spicy,
- ciasteczkami korzennymi.



SŁODKO OSTRY

AUTOR: GABRIEL GARCIA

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta LECHE MERENGADA kod 14157 40 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Spicy,
- cynamonem.

CIASTO MARCHEWKOWE Z CYNAMONEM

AUTOR: CAROLINA CAMACHO

Mieszanka mleczna 1000 g
pasta CIASTO MARCHEWKOWE kod 14727 150 g

Przekładaj i dekoruj:

- pastą Cookies® Spicy,
- pastą CIASTO MARCHEWKOWE kod 14727.

RICOTTA z KARAMELIZOWANĄ GRUSZKĄ

AUTOR: RICCARDO MANDUCA

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta RICOTTA kod 18196 130 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato GRUSZKA kod 18090A,
- pastą Cookies® Spicy.



PIZZO-MUNNO

AUTOR: DOMENICO MAGGIORE

Mieszanka mleczna 1000 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.



UWODZI NA 1000 SPOSOBÓW!



NOVITÀ
NEW

LE GOCCINE

Cookies® to nie tylko składnik do lodów. Możesz go użyć w nieskończenie wielu propozycjach, zapewniając klientom niezapomniane doznania smakowe, które przekonają ich do Twojej lodziarni.

Originalne i pyszne lody w witrynie, lody na patyku, ciastka i ciasteczka, praliny i inne słodkie przekąski na wynos.



Cookies® Originalny

Przepis:

Semifreddo:

Śmietanka	1000 g
Baza typ M kod 02423	300 g
Biscottino® pasta	70 g

Dodatki:

Krem Quella® kod 14179
Polewa Czekolada Mleczna typ M kod 15921A
Błaciki Mini Cookies® kod 16013
Granulki Cookies® kod 16012

Wykonanie:

Ubij w ubijaczce planetarnej śmietankę z Bazą Typ M i pastą Biscottino®.
Nałóż masę na ciasteczko Mini Cookies®, formując ją w półkulę.
Używając rękawa wciśnij w masę trochę kremu Quella®.
Zamroź w szokowniku.
Oblej polewą Czekolada Mleczna i zanim zastygnie, udekoruj granulkami Cookies®.

Cookies® Cocoboom!

Przepis:

Semifreddo:

Śmietanka	1000 g
Baza typ M kod 02423	300 g
Pasta Cookies® Cocoboom!	70 g

Dodatki:

Krem Quella® kod 14179
Polewa Czekolada Ciemna typ M kod 15934A
Kruszonka Cookies® Cocoboom!
Błaciki Mini Cookies® kod 16013

Wykonanie:

Ubij w ubijaczce planetarnej śmietankę z Bazą Typ M i pastą Cookies® Cocoboom!
Nałóż masę na ciasteczko Mini Cookies®, formując ją w półkulę.
Używając rękawa wciśnij w masę trochę kremu Quella®. Zamroź w szokowniku.
Oblej polewą Czekolada Ciemna i zanim zastygnie, udekoruj kruszonką Cookies® Cocoboom!



Cookies® Black

Przepis:

Semifreddo:

Śmietanka	1000 g
Baza typ M kod 02423	300 g
Pasta Cookies® Black	70 g

Dodatki:

Krem Quella® kod 14179,
Polewa Czekolada Ciemna typ M kod 15934A
Błaciki Cookies® Black kod 14484
Granulki Cookies® kod 16012

Wykonanie:

Ubij w ubijaczce planetarnej śmietankę z Bazą Typ M i pastą Cookies® Black.
Nałóż masę na blacik Cookies® Black, formując ją w półkulę.
Używając rękawa wciśnij w masę trochę kremu Quella®. Zamroź w szokowniku.
Oblej polewą Czekolada Ciemna i zanim zastygnie, udekoruj granulkami Cookies®.



Cookies® Spicy

Przepis:

Semifreddo:

Śmietanka	1000 g
Baza typ M kod 02423	300 g
Cookies® Spicy	130 g

Dodatki:

Krem Quella® kod 14179 Q.B.
 Polewa Gianduia typu M
 kod 15924A
 Blaciki Mini Cookies® kod 16013
 Kruszonka Sernik kod 16461

Wykonanie:

Ubij w ubijaczce planetarnej śmietankę z Bazą Typ M i pastą Cookies® Cocoboom!
 Nałóż masę na ciasteczko Mini Cookies®, formując ją w półkulę.
 Używając rękawa wciśnij w masę trochę kremu Quella®. Zamroź w szokowniku.
 Oblej polewą Gianduia i zanim zastygnie, udekoruj kruszonką Sernik.



Cookies® Beza Cytrynowa

Przepis:

Semifreddo:

Śmietanka	1000 g
Baza typ M kod 02423	300 g
Pasta Cookies®	
Beza Cytrynowa	100 g

Dodatki:

Krem Biała Quella® kod 14431
 Polewa Cytrynowa typ M kod 15926A
 Blaciki Mini Cookies® kod 16013
 Granulki BEZA kod 16041

Wykonanie:

Zmiksuj pastę Cookies® Beza Cytrynowa ze śmietanką. Dodaj bazę typ M i ubij w ubijaczce.
 Nałóż masę na ciasteczko Mini Cookies®, formując ją w półkulę.
 Używając rękawa wciśnij w masę trochę kremu Biała Quella®. Zamroź w szokowniku.
 Oblej polewą Cytrynową i zanim zastygnie, udekoruj granulkami Beza.



Cookies® Karmel

Przepis:

Semifreddo:

Śmietanka	1000 g
Baza typ M kod 02423	300 g
Cookies® Karmel	130 g

Dodatki:

Krem Quella® kod 14179
 Polewa KARMELOWA typu M kod 15935A
 Ciasteczka Mini Cookies® kod 16013
 Kruszonka Karmelowa kod 16089

Wykonanie:

Zmiksuj pastę Cookies® Karmel ze śmietanką. Dodaj bazę typ M i ubij w ubijaczce.
 Nałóż masę na ciasteczko Mini Cookies®, formując ją w półkulę.
 Używając rękawa wciśnij w masę trochę kremu Quella®. Zamroź w szokowniku.
 Oblej polewą Karmelową i zanim zastygnie, udekoruj kruszonką Karmelową.



Cookies® Matcha Zielona Herbata

Przepis:

Semifreddo:

Śmietanka	1000 g
Baza typ M kod 02423	300 g
Pasta Cookies® Matcha	100 g
Baza Matcha Ziel. Herbata	20 g

Dodatki:

Biała Quella® kod 14431
 Polewa Czekolada Biała typ M kod 15920A
 Blaciki Mini Cookies® kod 16013
 Pokruszone ciasteczka Cookies® Matcha Zielona Herbata

Wykonanie:

Zmiksuj pastę Cookies® Matcha i bazę Matcha Zielona Herbata ze śmietanką. Dodaj bazę typ M i ubij w ubijaczce.
 Nałóż masę na ciasteczko Mini Cookies®, formując ją w półkulę.
 Używając rękawa wciśnij w masę trochę kremu Biała Quella®. Zamroź w szokowniku.
 Oblej polewą Czekolada Biała i zanim zastygnie, udekoruj pokruszonymi ciasteczkami Cookies® Matcha.



Kartofelki Cookies®

Przepis:

(na 270 szt. po około 6-7 g)

Masa:

Baza typ M kod 02423	300 g
Pasta Biscottino®	50 g
Śmietanka	1000 g

Dodatki:

- krem Quella® kod 14179
- polewa CZEKOLADA MLECZNA typ M kod 15921A
- polewa CZEKOLADA CIEMNA typ M kod 15934A
- posypka Cookies® kod 16044

Wykonanie:

Ubijaj śmietankę z bazą i pastą Biscottino® do uzyskania jednolitej konsystencji (ok. 5 min). Napełnij masą rękaw cukierniczy.

Przykryj tacę papierem do pieczenia i nakładaj z rękawa równe kulki ok. 5 g.

Napełnij 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®.



Lizaki Cookies®

Przepis:

(na 180 szt. po około 25 g)

Lody:

Baza typ M kod 02423	1200 g
Pasta Biscottino®	200 g
Mleko	3000 g

Dodatki:

- ciasteczka MINI Cookies® kod 16013
- polewa CZEKOLADA MLECZNA typ M kod 15921A
- polewa CZEKOLADA CIEMNA typ M kod 15934A
- patyczki do lodów

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.



Ciastka lodowe Cookies®

Przepis:

(na 15 ciastek)

Lody:

Mieszanka mleczna	1000 g
Pasta Biscottino®	50 g
Variegato Cookies®	125 g

Dodatki:

- Blaciki Cookies® kod 16187
- Posypka Cookies® kod 16044

Wykonanie:

Zamroź lody we frezerze.

Wysyp posypkę Cookies® na tacę lub do kuwety.

Nałóż łożatką ok. 80 g lodów na blaciku, przyłóż drugim i lekko ściśnij.

Usuń nadmiar lodów z boków i obtocz w posypce Cookies®.

Umieść lizaki w zamrażarce szokowej na co najmniej 30 minut lub w zwykłej zamrażarce na 6 godzin.



Cookies® lody na patyku



Mini Cookies®



Rożki Cookies®



PRZEPISY 2020*

Wszystkim lodziarniom, które chcą wygrywać w czasie Olimpiady Tokio 2020, polecamy wybór receptur z Cookies® Matcha Zielona Herbata, zdolnych rywalizować o tytuł najlepszych i najciekawszych lodów sezonu.



MATCHA MINT CHIP

AUTOR: DAVIDE ZAMBON (USA)

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta MIĘTA kod 14074A 40 g

Przekładaj i udekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata.
- polewą Stracciatella Magnum kod 14321.



SOLONY SERNIK MATCHA

AUTOR: AMY (CHINY)

Mleko 623 g
Śmietanka 151 g
Cukier 108 g
PANNA BASE 50 kod 02096 35 g
SOMIX kod 06077 33 g
SOFFICE kod 06071 16 g
Mleko odtłuszczone w proszku 34 g
Baza SERNIK kod 08284 40 g
Różowa sól 3 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata ok. 80 g



BIAŁA MATCHA

AUTOR: CAROLINA (KOLUMBIA)

Woda 1250 g
Mleko 3,2% 1250 g
Baza CZEKOLADA EXTRA BIAŁA kod 08147 1560 g

Przekładaj i udekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata.



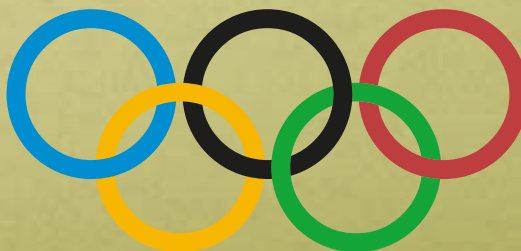
LADY MATCHA

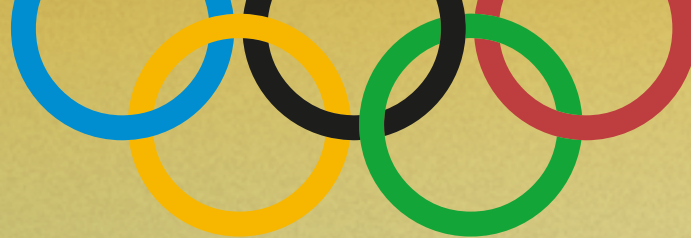
AUTOR: ELEONORA ULANIO (WŁOCHY)

Woda (gorąca) 2200 g
Baza CZEKOLADA EXTRA RUBY kod 08412 1500 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata.





PRZEPISY

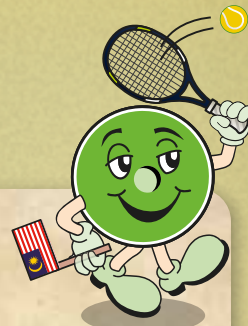


POKEMON TEA

AUTOR: MANUEL PELAYO (MEKSYK)

Woda 1000 g
GranFrutta® MANGO ALFONSO kod 18351 785 g

Przekładaj i dekoruj:
- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata.



SERNIK MATCHA

AUTOR: AZURA (MALEZJA)

Mieszanka mleczna 1000 g
Baza SERNIK kod 08284 40 g

Przekładaj i dekoruj:
- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata,
- variegato POMARAŃCZA kod 18091A.



AMATCHA

AUTOR: DANIELE SAVARIS (GERMANY)

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta Amaretto 80 g

Przekładaj i dekoruj:
- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata,
- variegato JABŁKO kod 14478A.



CREMINO CZARNA MATCHA

AUTOR: GREGORIO NICOLI (WŁOCHY)

1. Quella® CZARNA kod 14545 na dno kuwety
2. Lody Cookies® Black (str. 8)
3. Variegato Cookies® Black cienka jako środkowa warstwa
4. Lody Cookies® Sweet Matcha Gelato (str. 14)
5. Quella® CZARNA jako warstwa końcowa

Dekoracja:
- ułóż pięć ciasteczek Matcha na wzór kół olimpijskich.



PRZEPISY



EXTRAMATCHA

AUTOR: JAKOB SOTULA (CZECHY)

Woda 2 500 g
Baza EXTRA CIEMNA kod 08410 1 625 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata,
- polewą CZEKOLADA CIEMNA typ M kod 15934A,
- bazą Matcha Zielona Herbata,
- ciasteczka Cookies® Matcha Zielona Herbata.

MATCHABERRY

AUTOR: ENRICO CIAPETTI (NIEMCY)

Mieszanka mleczna 1000 g
Baza Matcha Zielona Herbata 50 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato ŻURAWINA kod 18374A.



PANNA COTTA COOKIES® MATCHA

AUTOR: ALEX FAGHERAZZI (GERMANY)

Mieszanka mleczna 1000 g
Pasta PANNA COTTA kod 14088A 40 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata,
- variegato MALINA kod 14141.

MOMO

(ZJEDNOCZONE EMIRATY ARABSKIE)

Mleko 3.2% 1000 g
Baza MASCARPONE 500 kod 08405 500 g
opcjonalnie:
Baza Matcha Zielona Herbata 15 g

Przekładaj i dekoruj:

- variegato Cookies® Matcha Zielona Herbata
- variegato ZIELONA FIGA kod 18194A





Uwaga!

W mało prawdopodobnym przypadku, że nie znasz
oryginalnych produktów Cookies[®], polecamy nasz

Pierwszy Receptariusz z roku 2017.

Wyczerpująco omawiamy w nim sposoby wykorzystania
produktów z rodziny Cookies[®] i podajemy ponad
trzydzieści sprawdzonych receptur.

Receptariusz jest dostępny www.kames.pl, bezpośredni
link tutaj:





* Prawdziwa Historia *



MLEKO



KRUCHE
CIASTECZKA



CUKIER



KAKAO



ORZECHY
LASKOWE



kames®

www.kames.pl tel.: +48 607 993 320



The Genuine Company



www.mec3.com