



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

# Credi Chocolate Cookies Credi Cookies



Baking Experts Team



# Credi Cookies

Premix care se folosește ca bază la prepararea cookies-urilor. Se poate combina cu cacao, nuci, stafide, smochine și migdale, semințe și fulgi de cereale, ciocolată sau alte ingrediente care pot completa calitățile nutritive și aroma produsului de bază.

## AVANTAJELE UTILIZĂRII

- varietatea de combinații care poate fi făcută cu diverse ingrediente permite ca, utilizând un singur produs, să poată oferi consumatorilor o multitudine de arome
- cookies-urile pot fi păstrate ambalate pe perioade lungi de timp fără a-și pierde textura, prospețimea și aroma inițială
- **Credi Cookies** conține zahăr brun care conferă produselor finite o aromă specifică, culoare aurie și o textură specială

## REȚETE RECOMANDATE

Rețeta de bază	g	Mod de lucru
<b>Credi Cookies</b>	1000	Spumați cu telul sau paleta untul (margarina), zahărul și ouăle, la viteză medie timp de 10 min.
Unt (margarină)	300	Adaugați <b>Credi Cookies</b> și mixați 1 min. la viteză medie.
Margarină	120	Cu ajutorul unei cupe dozatoare de înghețată (2 cm în diametru), se ia compoziția și se așează pe tava acoperită cu hârtie de copt.
Zahăr granulat	280	Coacere -155° C/20-22 min. (cuptor rotativ)
Ouă	125	-165° C/20-22 min. (cuptor cu vatră)
Total	1825	

Variante	Ovăz	Nuci	Muesli
<b>Rețeta de bază</b>	1825 g	1825 g	1825 g
Fulgi de ovăz instant	300 g		
Nuci mărunțite		450 g	
Apă	100 ml	100 ml	100 ml
Semințe de: floarea soarelui, dovleac, susan, stafide			100 g din fiecare

# Credi Chocolate Cookies

Este un premix destinat preparării unor delicioase cookies-uri cu o bogată aromă de ciocolată. Adaosul de ciocolată belgiană dă garanția unui produs de înaltă calitate pe care o veți obține de fiecare dată când veți folosi **Credi Chocolate Cookies**.

## REȚETE RECOMANDATE

Rețeta de bază	g
<b>Credi Chocolate Cookies</b>	1000
Unt (margarină)	300
Margarină	120
Zahăr granulat	280
Ouă	125

**Mod de lucru:** la fel ca mai sus.

## AMBALARE

10kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team