Cookie Mix

Dawn®

Η νέα γενιά cookies είναι εδώ!

Λιγότερη Ζάχαρη

Περισσότερη Φρεσκάδα!

Βανίλια - Σοκολάτα - Βρώμη

COOKIE BASE PLAIN
Σακί 12,5 κιλών

COOKIE BASE CHOCOLATE
Σακί 12,5 κιλών

COOKIE BASE OATMEAL
Σακί 12,5 κιλών

AUTHENTIC AMERICAN Bakery by Dawn since 1920

Λιγότερη Ζάχαρη

Περισσότερη Φρεσκάδα!

Τραγανή επιφάνεια, μαστιχωτή καρδιά – η απόλυτη υφή αμερικανικού cookie.

Πολυχρηστικότητα: ιδανική βάση για ποικιλία εφαρμογών, όπως, τάρτες, cheesecakes κ.α.

Πιστοποιημένα συστατικά για σιγουριά και αξιοπιστία.

Μεγαλύτερη διάρκεια ζωής για προϊόντα που μένουν **φρέσκα** περισσότερο.

Ευκολία & ταχύτητα στην παραγωγή – σταθερό αποτέλεσμα κάθε φορά.

Περισσότερη φρεσκάδα, με την καλύτερη γεύση που έχετε δοκιμάσει & λιγότερη ζάχαρη σύμφωνα με τις νέες διατροφικές τάσεις!

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ COOKIE FONDUE ΒΑΝΙΛΙΑΣ με COOKIE BASE PLAIN

Υλικά:

Cookie Mix Plain DAWN	1.000 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	160 γρ.
Νερό	100 γρ.
Αλεύρι Τ 70	140 γρ.
Chunks Σοκολάτας VELICHE *	130 γρ.
Chunks Σοκολάτας Γάλακτος VELICHE	130 γρ.
Chunks Λευκής Σοκολάτας VELICHE	130 γρ.

Αναμειγνύουμε στο μίξερ με το φτερό το Cookie Mix Plain, το αλεύρι και το βούτυρο για 3 – 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σταδιακά το νερό μέχρι να απορροφηθεί. Προσθέτουμε τα Chunks και αναδεύουμε για 1 λεπτό ακόμη στην 1η ταχύτητα. Πλάθουμε στρογγυλές μπάλες βάρους 100 γρ. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα στρωμένη με χαρτί ψησίματος και ψήνουμε.

Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους ±170°C για περίπου 12 λεπτά. ***Τα cookies είναι έτοιμα να βγουν από τον φούρνο, όταν τα πλαϊνά έχουν σταθεροποιηθεί ενώ στο κέντρο είναι ακόμη μαλακά.***

** Η αναλογία στα είδη των Chunks προσαρμόζεται κατά προτίμηση.*

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
Πρώτες Ύλες Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας & Παγωτού
ΕΔΡΑ: Ανεμώνης 4, 136 78 Αχαρνές - Αττική, Τ: 210 2419700
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Γ' Φάση, Ο.Τ. 38, Τ.Θ. 1055, 570 22 Θεσ/νίκη, Τ: 2310 570121-4
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!