



Cookie-tartaletit

KOKONAISUUS

26 Cookie-tartalettia Ø 7 cm
1310 g Cookie-taikinaa punainen/vihreä/suklaa
720 g Täytettä 30 g / tuote
Koristelu



RESEPTI

1. Cookie-taikina Punainen/Vihreä

1000 g Dawn Cookie-Mix 12,5 kg
150 g Voi
60 g 50/50 Vesi / Dawn värilius
100 g Dawn valkosuklaa pala / pikottu

2. Cookie-taikina Caramel

1000 g Dawn Cookie-Mix 12,5 kg
140 g Voi
60 g Dawn Pasta Karamelli
60 g Vesi
100 g Dawn Kermakaramellipalat

1350 g yhteensä

2. Cookie-taikina Suklaa

1000 g Dawn Cookie Mix Choco
160 g Voi
70 g Vesi
100 g Dawn tummasuklaa pala

1230 g yhteensä

VALMISTUSOHJE

- Lisää Dawn Cookie Mix ja voi (sekä Dawn pasta karamelliversiota varten) vatkauskulhoon, jossa on lapvatkain.
- Sekoita hitaalla nopeudella 2–3 minuuttia tai kunnes voi on täysin sekoittunut taikinaan.
- Lisää suklaapalat sekä vesi/väri (punaista tai vihreää versiota varten) ja sekoita hitaalla nopeudella, kunnes muodostuu tasainen taikina.
- Punnitse taikinaa 50 g annoksiin ja aseta ne tartalettirenkaisiin.
- Painele taikina tasaisesti renkaan pohjalle ja reunoille. Paista kiertoilmauunissa 160 °C:ssa.
- Paina kevyesti sopivan kokoisella puntilla heti paiston jälkeen cookien ollessa vielä kuuma.
- Poista renkaat, kun tartaletti on vielä lämmin.

KORISTELU

- Kun cookie-tartaletti on jäähtynyt, täytä se kolmella haluamallasi täplällä täytettä. Käytä esimerkiksi Delifruit-hedelmätäytettä tai muuta haluamaasi kreemiä/täytettä, kuten hasselpähkinä-, pistaasi- tai suklaakreemiä.
- Koristele tuoreilla hedelmillä tai suklaapaloilla haluamallasi tavalla.

Tuotenumero	Tuotenimi
950417	Dawn Cookie-Mix 12,5 kg
566920	Dawn Cookie Mix Choco RAC MB Mix 12,5 kg
950505	Dawn Pasta Karamelli
562879	Dawn valkosuklaa pala 5 kg
562894	Dawn tummasuklaa pala 5 kg
950487	Dawn Kermakaramellipala, paistonkestävä 1,5 kg
950516	Dawn Punainen värilius 0,65 kg