



Monstercookiet

AINEKSET

20 Monster cookieta

1 360 g Cookie-mix
Tuorejuusto frosting ja pieniä
vaahtokarkkeja

Cookie-resepti

1 000 g Valkoinen suklaanappi
150 g Meijerivoi
60 g Vettä
150 g Paistonkestävä tumma suklaapala



TYÖOHJEET

Cookiet

Sekoita cookie-mixiä ja meijerivoita lapvatkaimella 3-5 minuuttia keskinopeudella, lisää vesi ja sekoita. Lisää paistonkestävät suklaapalat. Muotoile noin 40 cm pituisia rullia, anna jäähtyä ja leikkaa noin 2 cm levyisiä cookieita. Paista uunissa 175 °C (kiertoilma 160 °C) noin 12 min.

Silmät

Pursota halutun kokoiset pisteet Fondant Sublimella, lisää suklaapisteet päälle ja anna kuivua.

Kokoaminen

Leikkaa cookie puoliksi
Sekoita eri värejä tuorejuusto frostingiin
Pursota spiraaliksi toiselle puoliskolle
Koristele vaahtokarkeilla tai valkoisilla suklaapaloilla
Sijoita cookien toinen puolikas päälle
Pursota kaksi pistettä värillistä frostingia
Sijoita silmät päälle

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950417	Cookie-Mix vanilla	12,5 kg
920371	Meijerivoi	10 kg
950485	Paistonkestävä tumma suklaapala	3,75 kg
950466	Tuorejuusto frosting	6 kg
950479	Fondant Sublime	7 kg