



# 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