



Frankenstein-cookies

TARVIKKEET

20 kpl cookieita

1 360 g Cookiemassa
1 210 g Vihreä cookiemassa
Koristeluun tummaa suklaata ja silmät

1. Cookieit

1 000 g Cookie-Mix Vanilla/Suklaa
150-160 g Voi tai margariini
60-70 g Vesi
150 g Dawn maito- tai tummasuklaapatat
Paino yht. 1 360 g

2. Vihreä pintakerros

1 000 g Cookie-Mix Vanilla/Suklaa
150 g Voi tai margariini
30 g Vesi
30 g Colorgel tummanvihreä
Paino yht. 1 210 g

TYÖOHJEET

1. Cookieit

Sekoita Dawn Cookie Mix ja voi/margariini lapvatkaimella 3-5 minuuttia keskinopeudella, lisää vesi ja sekoita kunnolla. Lisää suklaapatat massaan. Kauli cookiemassa noin 40 cm pitkiksi levyiksi leivinpaperin päälle, rullaa levyt ja jäähdytä jääkaapissa. Leikkaa viileässä levänneestä cookiemassasta n. 2 cm paksuisia pyöreitä paloja.

2. Vihreä pintakerros

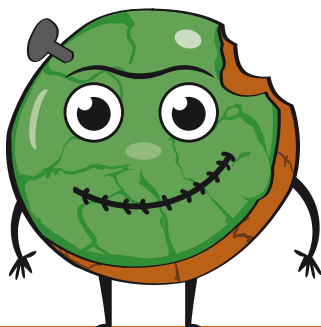
Sekoita Cookie Mix ja voi/margariini vatkaamalla 3-5 minuuttia keskinopeudella, lisää vesi, Colorgel ja sekoita kunnes ainekset ovat täysin sekoittuneet. Laita taikina viileään ennen kokoamista.

Silmät

Pursota pyöreitä palloja Dawn Fondant Sublimesta leivinpaperille. Sen jälkeen pursota pienet suklaapisarot niiden päälle.

Kokoaminen

1. Leikkaa vihreästä keksimassasta noin 2 mm:n paksuisia, cookieiden kokoisia paloja, kostuta ne vedellä ja lisää cookieiden päälle.
2. Paista cookieita n. 200 °C (160° kiertoilmauuni) n. 11-13 minuuttia. Jäähdytä.
3. Koristele tummalla suklaalla ja silmillä.



TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950417	Cookie-Mix Vanilla	12,5 kg
950418	Cookie-Mix Suklaa	12,5 kg
950479	Fondant Sublime	7 kg