

PRESENTA

ORIGINAL
AMERICAN
Sweets

MADE WITH LOVE



COOKIE & BROWNIE

PRODOTTI E RICETTE

· ORIGINAL ·

AMERICAN

.....

Sweets

· MADE WITH LOVE ·



AMERICAN COOKIE

**"American Cookie" è la scelta perfetta
per far gustare ai vostri clienti gli autentici
e deliziosi cookies americani.**

I tipici cookies americani sono croccanti fuori, con un cuore morbido all'interno. Sono normalmente prodotti anche nel formato XXL. Nelle pagine seguenti troverete alcune ricette golose e suggerimenti per ottenere un risultato perfetto. Un consiglio: prestate attenzione ai tempi di cottura, i cookies devono essere ancora morbidi quando li sfornate, perché continueranno a "cuocere" anche dopo averli tolti dal forno!

"American Cookie" è molto versatile. Con lo stesso prodotto, si possono infatti preparare diversi tipi di cookies: aggiungete cacao per renderli irresistibili o fiocchi d'avena per una versione più salutare. Potete anche provare ad utilizzare tutti gli ingredienti che vi passano per la mente, come ad esempio scaglie di cioccolato, frutta o frutta secca.

- ★ FACILE DA UTILIZZARE
- ★ ESTREMAMENTE VERSATILE
- ★ CONSISTENZA PERFETTA:
morbido dentro, croccante fuori
- ★ SENZA GRASSI (scelta del grasso più
idoneo alle proprie esigenze)

AMERICAN COOKIE

provate gli originali!





AMERICAN BROWNIE

I brownies sono caratterizzati dal tipico impasto morbido e da un intenso gusto al cioccolato. Con “American Brownie” potrete realizzare in modo semplice i caratteristici brownies americani: mescolando pezzetti di cioccolato, noci o altri ingredienti potrete creare la vostra specialità!

Con “American Brownie” preparerete deliziosi brownies dalla superficie uniforme e lucida, da offrire da soli o ricoperti con le glasse “American Icing” e decorati a piacere.

Suggerimento: unendo “American Cookie” e “American Brownie” preparerete gli straordinari Brookies, una famosa specialità americana che vi permetterà di offrire qualcosa di veramente unico!

- ★ FACILE DA UTILIZZARE
- ★ GUSTO INTENSO AL CIOCCOLATO
- ★ IMPASTO MORBIDO E UMIDO
- ★ SUPERFICIE UNIFORME E LUCIDA

AMERICAN BROWNIE

un piacere assoluto!



COOKIE VANIGLIA E COOKIE CIOCCOLATO

PROCEDIMENTO

COOKIE VANIGLIA:

Miscelare **AMERICAN COOKIE**, Olva Gateaux Melange e le uova in planetaria con foglia fino alla formazione di un impasto solido "tipo frolla".
Aggiungere alla fine i **CHOCOLATE CHUNKS** e miscelare a bassa velocità.
(I tempi di miscelazione dipendono dalla quantità di impasto e dal tipo di impastatrice)

Formare un cilindro di 5,5 cm di diametro e far raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora o finché il prodotto risulti duro.

Una volta che l'impasto è raffreddato, tagliare in dischi da 2,5 cm di spessore (circa 80 g) e posizionare su una teglia precedentemente foderata con carta da forno.

Mantenere una certa distanza tra i dischi (ca. n. 6 pezzi per teglia 60x40 cm).

Posizionare alcuni **CHOCOLATE CHUNKS** o i bottoni di cioccolato colorati sopra i cookies prima della cottura.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN COOKIE

Olva Gateaux Melange
Uova intere

1.000

250

210

CHOCOLATE CHUNKS a piacere
o bottoni di cioccolato colorati

220

TOTALE

1.680

PEZZI

21

COOKIE CIOCCOLATO:

Miscelare **AMERICAN COOKIE**, cacao, Olva Gateaux Melange e le uova in planetaria con foglia fino alla formazione di un impasto solido "tipo frolla".

Seguire poi lo stesso procedimento del Cookie Vaniglia fino al posizionamento dei dischi di impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.

Mantenere una certa distanza tra i dischi (ca. n. 6 pezzi per teglia 60x40 cm).

Posizionare alcuni **CHOCOLATE CHUNKS** sopra i cookies prima della cottura.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 200 °C
Tempo di cottura: ca. 12/13 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 170 °C
Tempo di cottura: ca. 12/13 min.

AMERICAN COOKIE

Olva Gateaux Melange
Uova intere
Cacao

1.000

310

140

40

CHOCOLATE CHUNKS a piacere

220

TOTALE

1.710

PEZZI

21



COOKIE ALL'AVENA

PROCEDIMENTO

Miscelare **AMERICAN COOKIE** con Olva Gateaux Melange, la cannella, il miele e le uova fino ad ottenere un impasto "tipo frolla". Alla fine miscelare con fiocchi di avena e uvetta.

(I tempi di miscelazione dipendono dalla quantità di impasto e dal tipo di impastatrice.)

Formare un cilindro di 5,5 cm di diametro e far raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora o finché il prodotto risulti duro.

Una volta che l'impasto è raffreddato, tagliare in dischi da 2,5 cm di spessore (circa 80 g) e posizionare su una teglia precedentemente foderata con carta da forno.

Mantenere una certa distanza tra i dischi (ca n. 6 pezzi per teglia 60x40 cm).

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 200 °C
Tempo di cottura: ca. 13/14 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 170 °C
Tempo di cottura: ca. 13/14 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN COOKIE

Olva Gateaux Melange
Uova intere
Cannella
Miele

1.000
250
210
10
100

Fiocchi di avena
Uvetta

340
280

TOTALE

2.190

PEZZI

27



BROWNIE

PROCEDIMENTO

Miscelare **AMERICAN BROWNIE** e l'acqua in planetaria con foglia o frusta a bassa velocità per 2-3 min fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere alla fine le noci a pezzi e miscelare a bassa velocità.

Distribuire uniformemente l'impasto (ca. 4.400 g) su una teglia 60 x 40 cm precedentemente unta e con i bordi alti e cuocere.

Prima di infornare si suggerisce di passare un dito leggermente umido sul perimetro dell'impasto, creando un leggero solco.

Una volta raffreddato, spalmare la superficie con **AMERICAN DARK ICING** e decorare a piacere

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 180 °C
Tempo di cottura: ca. 40 min

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN BROWNIE

Acqua

Noci (a pezzi)

3.200

800

400

AMERICAN DARK ICING

(ca. 50 °C - vedere ricetta base)

q.b.

RICETTA BASE:

AMERICAN ICING (VANILLA, DARK, CARAMEL)

PROCEDIMENTO

Scaldare in microonde o sul fuoco American Icing ad una temperatura di 50 °C ca.

La temperatura può essere variata a seconda della consistenza desiderata: da 45 °C per un prodotto più denso, fino a 55 °C per un prodotto più fluido.

Per aumentare la lucentezza aggiungere, a piacere, dal 5% al 10% di glucosio.



BROOKIE

PROCEDIMENTO

Miscelare **AMERICAN COOKIE**, Olva Gateaux Melange e le uova in planetaria con foglia fino alla formazione di un impasto solido "tipo frolla".
(I tempi di miscelazione dipendono dalla quantità di impasto e dal tipo di impastatrice.)

Formare un cilindro di 7 cm di diametro e far raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora o finché il prodotto risulti duro.
Una volta che l'impasto è raffreddato, tagliare dischi da 35 g ca.
Porre ogni disco da 35 g in uno stampo da crostatina di 10/11 cm di diametro.

Aggiungere lentamente l'acqua all'**AMERICAN BROWNIE** miscelando e continuare per un ulteriore minuto.

Porre 60 g di impasto brownie sul disco all'interno dello stampo e cuocere.

Dopo il raffreddamento, spalmare **AMERICAN DARK ICING** sulla superficie e decorare con i Marshmallows e con fili di **AMERICAN DARK ICING** e **AMERICAN CARAMEL ICING**.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 180 °C
Tempo di cottura: ca. 23/25 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 150 °C
Tempo di cottura: ca. 20/23 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN COOKIE

Olva Gateaux Melange
Uova intere

1.000

310

100

AMERICAN BROWNIE

Acqua

1.680

420

AMERICAN DARK ICING

(ca. 50 °C - vedere ricetta base)

Marshmallows

q.b.

q.b.

AMERICAN CARAMEL ICING

(ca. 50 °C - vedere ricetta base)

q.b.



• ORIGINAL •
AMERICAN
Sweets
• MADE WITH LOVE •



Codice	NOME PRODOTTO	Peso
10101902	AMERICAN CAKE & MUFFIN PO MB	15 KG
10101901	AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK PO MB	15 KG
10215065	AMERICAN TOFFEE CAKE PO MB	10 KG
10215065	AMERICAN COOKIE	10 KG
10215068	AMERICAN BROWNIE PO MB	10 KG

Codice	NOME PRODOTTO	Peso
10215354	AMERICAN CARAMEL ICING PO MB	5 KG
10217738	AMERICAN DARK ICING PO MB	5 KG
10215355	AMERICAN VANILLA ICING PO MB	5 KG

Codice	NOME PRODOTTO	Peso
10215792	MILK CHOCOLATE CHUNKS	5 KG
10215791	DARK CHOCOLATE CHUNKS	5 KG
10215790	WHITE CHOCOLATE CHUNKS	5 KG