

كتيب الوصفات
Cahier de recette

TEGRAL COOKIES

Une préparation pour les cookies,
croquants et délicieux !

منتوج لتحضير كوكيز مقرمش ولذيذ!

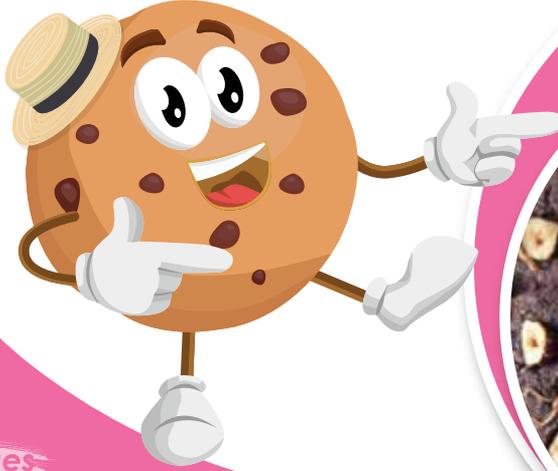


مزيج محايد لتحضير كوكيز مقرمش ولذيذ! يساعدك بتحضير كوكيز بمذاق شهّي.
وذلك بإضافة البيض والمادة الدهنية فقط لتحضير عدة نكهات حسب الوصفات والرغبات.

Une préparation neutre pour des cookies croquants et délicieux !

Il permet de faire de savoureux cookies.

En n'ajoutant que les œufs et la matière grasse pour préparer plusieurs goûts selon les recettes et les envies.



Nouveau
Produit



Avantages

- Simple et rapide à mettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet de réaliser différentes recettes de cookies
- Un produit gourmand, facile à emporter, idéal pour le goûter ou en dessert

Idées Gourmandes

Pour faire varier les plaisirs, vous pouvez ajouter à la pâte :

des pépites de chocolat **BELCOLADE**,

des fruits secs, Pâte d'amande **CATANIA**, des graines **Puravita Décor**, **SMOOBES** etc...

Conditionnement : Sac de 5 kg.

Conservation : 12 mois dans un endroit frais et sec (température < à 20°C de préférence).

Bien refermer le sac après l'utilisation

المزايا :

بسيط وسريع التحضير
جودة مستمرة للمنتوج نهائي
يسمح لك بعمل وصفات كوكيز مختلفة
منتج لذيذ , سهل استعمال , ومثالي لوجبة خفيفة

أفكار الذواقة :

لتنوع المذاقات يمكنك إضافة :

رقائق شوكولاتة **BELCOLADE** , فواكه مجففة , عجينة اللوز **CATANIA** , بذور **PuravitaDecor** , **سموبيز** إلخ...

التغليف : كيس 5 كيلو.

التخزين : 12 شهرا في مكان بارد وجاف (يفضل أن تكون درجة الحرارة أقل من 20 درجة مئوية).
أغلق الكيس جيدا بعد الاستعمال

Cookies au chocolat



Ingrédient	g	مكونات
Tegral cookies	1000	تكرال كوكيز
BONNA Tradition	380	بونا طراديسون
CEufs	200	بيض
Décoration		تزيين
Belcolade Selection GRAINS	250	بيلاكولاد حبيباب الشكلاطة

طريقة التحضير

اخلط **تكرال كوكيز والبيض و بونا طراديسون و نصف كمية بيلاكولاد حبيباب الشكلاطة** , حتى تحصل على عجينة متجانسة. اصنع كرات من 60 جرام. ثم زين كل منها **بيلاكولاد حبيباب الشكلاطة** تطهو لمدة 15 إلى 17 دقيقة على 170 درجة مئوية.

Mélanger le **Tegral cookies**, œufs, **Bonna Tradition** et Le poids de la moitié de grammage de **Belcolade Selection GRAINS** jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Faire des boules de 60g. Décorer chacune avec **Belcolade Selection GRAINS**. Cuire au four pendant 15 à 17 min à 170 °C.

Cookies cœur DELI AMLOU et Amande



Ingrédient	g	مكونات
Tegral cookies	1000	تكرال كوكيز
BONNA Tradition	380	بونا طراديسون
œufs	200	بيض
Fourrage		الحشوة
DELI AMLOU	300	ديلي املو
Décoration		تزيين
Amande brute	210	لوز

طريقة التحضير

اخلط **تكرال كوكيز** والبيض و **بونا طراديسون**, حتى تحصل على عجينة متجانسة. اصنع كرات من 60 جرام. املأ بكرات صغيرة **بديلي املو** ثم زين كل منها اللوز مقطع. تطهو لمدة 15 إلى 17 دقيقة على 170 درجة مئوية. بعد التبريد، قم بالتزيين حسب الصورة

Mélanger le **Tegral cookies**, œufs, **Bonna Tradition** jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Faire des boules de 60g fourrer par des petites boules de **DELI AMLOU** (congelée).

Décorer chacune avec des amandes écrasées.

Cuire au four pendant 15 à 17 min à 170 °C.

Après le refroidissement, décorer selon la photo

Cookies cœur Nutolade et Noix



Ingrédient	g	مكونات
Tegral cookies	1000	تكرال كوكيز
BONNA Tradition	380	بونا طراديسون
Œufs	200	بيض
Fourrage		الحشوة
Carat Nutolade	300	كرات نيطولاد
Décoration		تزيين
Noix	210	الجوز

طريقة التحضير

اخلط **تكرال كوكيز** والبيض و **بونا طراديسون**, حتى تحصل على عجينة متجانسة.

اصنع كرات من 60 جرام و يحشو كرات **نيطولاد**.

نزين كرات الكوكيز بقطع الجوز

تطهو لمدة 15 إلى 17 دقيقة على 170 درجة مئوية.

بعد التبريد ، قم بالتزيين حسب الصورة

Mélanger le **Tegral cookies**, œufs, **Bonna Tradition** jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Faire des boules de 60g fourrer par des petites boules de **Carat Nutolade** (10 à 12g).

Décorer les boules de cookies avec les morceaux des noix.

Cuire au four pendant 15 à 17 min à 170 °C.

Après le refroidissement, décorer selon la photo

Cookies avec smoobees



Ingrédient	g	مكونات
Tegral cookies	1000	تكرال كوكيز
BONNA Tradition	380	بونا طراديسون
œufs	200	بيض
Décoration		تزيين
Smoobees	250	سموبيز

طريقة التحضير .. Méthode

اخط **تكرال كوكيز** والبيض و **بونا طراديسون**, حتى تحصل على عجينة متجانسة. أضف نصف كمية السموبيز (حسب الطعم المرغوب). واخط بلطف. ضع العجينة في الثلاجة لمدة ساعة. اصنع كرات من 60 جرام. و لتزيين كرات الكوكيز بسموبيز من اختيارك (ليمون ، توت بري ، كراميل) تطهو لمدة 15 إلى 17 دقيقة على 170 درجة مئوية.

Mélanger le **Tegral cookies**, œufs, **Bonna Tradition** jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Ajouter la moitié de la quantité des smoobees

(selon le goût souhaité). Et mélanger doucement.

Reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Faire des boules de 60g. Décorer les boules de cookies avec des smoobees au choix (Citron, Framboise ou Caramel)

Cuire au four pendant 15 à 17 min à 170 °C.

Cookies d'avoine



Ingrédient	g	مكونات
Tegral cookies	1000	تكرال كوكيز
BONNA Tradition	380	بونا طراديسون
œufs	200	بيض
Décoration		تزيين
Avoine	250	الشوفان

طريقة التحضير

اخلط تكرال كوكيز والبيض و بونا طراديسون و نصف كمية الشوفان, حتى تحصل على عجينة متجانسة.
اصنع كرات من 60 جرام.
ثم زين كل منها بالشوفان.
تطهو لمدة 15 إلى 17 دقيقة على 170 درجة مئوية.

Mélanger le **Tegral cookies**, œufs, **Bonna Tradition** et Le poids de la moitié de grammage d'avoine, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.
Faire des boules de 60g. Décorer chacune avec les flacons de l'avoine.
Cuire au four pendant 15 à 17 min à 170 °C.

Cookies au Puravita



Ingrédient	g	مكونات
Tegral cookies	1000	تكرال كوكي
BONNA Tradition	380	بونا طراديسو
Œufs	200	بي
Décoration		تزيين
Pura vita Décor	250	بورافيطا ديكو

طريقة التحضير

اخلط **تكرال كوكيز** والبيض و **بونا طراديسون** و نصف كمية **بورافيطا ديكور** , حتى تحصل على عجينة متجانسة.
اصنع كرات من 60 جرام.
ثم زين كل منها ب**بورافيطا ديكور**
تطهو لمدة 15 إلى 17 دقيقة على 170 درجة مئوية.

Mélanger le **Tegral cookies**, œufs, **Bonna Tradition** et Le poids de la moitié de grammage de Puravita Décor jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Faire des boules de 60g. Décorer chacune avec **Puravita Décor**.
Cuire au four pendant 15 à 17 min à 170 °C.

TEGRAL COOKIES

Mix naturel en poudre
pour la préparation
des cookies

تكرال كوكيز

مستحضر محايد لصنع الكوكيز



Angle rues jules zannier et bir hakim
boulevard de l'oasis Casablanca-Maroc
Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71
Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85
E-mail : sdgsofadex@sofapur.com

www.sofadex-puratos.ma

