



# CREDI<sup>®</sup> COOKIES

INSPIRATION | HVERDAGEN

# SPRØDE CHEWY COOKIES!

**Der findes ikke noget bedre end sprøde og chewy cookies. Cookies kan laves i et hav af varianter og udformninger, og de frister øjet, når de ligger i kagemontren eller sælges i flotte cellofanposer.**

Med Credins Credi® Cookies Plain eller Dark sikres du høj kvalitet, smag og rig mulighed for at sætte dit personlige præg.

Credi® Cookie Plain har en lækker og velafbalanceret smag, der vil friste alle som den er, eller du kan tilsætte chokoladestykker og få den altid populære chocolate chip cookie.

Credi® Cookie Dark har en intens mørk kakaosmag, der frister de fleste og passer perfekt sammen med chokoladestykker eller nødder.

Dine kager frister kunderne! Prøv nogle af idéerne fra hæftet – de kan virkelig skabe nyhedsværdi og wauw-effekt.

Cookies laves oftest i store størrelser – nogle nærmest gigantiske. Prøv at tænke i andre former, trekantede, firkantede eller evt. helt små, så de passer sammen med de almindelige klassiske danske småkager.

Her i hæftet har vores fagkonsulenter arbejdet med smage og sammensætninger, for at give dig inspiration til, hvordan cookies også kan opleves. Vi kan dog blot anbefale, at du prøver dig frem med de yndlingsingredienser, som du ved falder i dine kunders smag.

Rigtig god læselyst.



Thomas Bangsgaard  
Fagkonsulent

Charsten Lilleris  
Fagkonsulent

Helle Lodahl  
Applikationsansvarlig



## Et godt tip

Lad kunderne nyde duften af hjemmebag derhjemme!  
Sælg frossen rå cookiedej i ruller, der er klar til at blive skåret ud og bagt hjemme ved kunden.

# GRUNDOPSKRIFT

## LYS CREDI® COOKIE

20 stk. á 60 g

Grundopskrift til en velsmagende lys cookie med den rette chewy og sprøde konsistens.

**1.000 g Credi® Cookies Plain**  
**150 g Margarine Røre Blød**  
**80 g Vand**

## MØRK CREDI® COOKIE

20 stk. á 60 g

Grundopskrift til en mørk og intens cookie - dejlig som den er, eller tilsæt chokolade, nødder og andet godt.

**1.000 g Credi® Cookies Dark**  
**150 g Margarine Røre Blød**  
**80 g Vand**

Alle ingredienser blandes sammen og røres med spartel ved lav hastighed i 2-3 min.  
Dejen rulles til en pølse og skæres ud i stykker der vejer 60 g. De sættes på en plade og trykkes let.  
Bages ved 175 °C i 12-14 min., alt efter hvor blød cookien ønskes i midten.



# COOKIE BAR

35 stk. á 65 g

Kan noget blive FOR godt? Disse barer er fyldt med masser af karamel eller hasselnøddecreme. Pas på at baren ikke bliver for stor ...

## 1,5 x Credi® Cookie Plain/Dark grundopskrift

### Lys Cookie Bar:

200 g Callebaut Pastil Mørk

450 g Karamel

### Mørk Cookie Bar:

100 g Hakkede hasselnødder

400 g Callebaut Nocciola

Bland cookiedejen med hakkede hasselnødder eller Callebaut Pastil Mørk.

Halvdelen af dejen trykkes ud i en kagebakke 384x284x35 foret med silikonepapir. Ovenpå fordeles karamel eller Callebaut Nocciola i et jævnt lag, og på toppen fordeles resten af cookiedejen.

Bages ved 170 °C i ca. 30 min. Efter afkøling skæres den ud i passende stykker, eks. 5x5 cm.

*Prøv at skære dem  
i andre former*





# SMAG!

Tryk med tidens mest populære smage. Vi har givet et par forslag her! Prøv dig også frem med netop de ingredienser, du ved, dine kunder foretrækker.

*Choko-/orangesmag*



*Lakridssmag*



*Kaffe-/valnøddesmag*



*Citronsmag*



*Karamelfyld*



*Hindbærsmag*



**Choko-/orangesmag:** Tilsæt 30 g Appelsinpasta u/farve og 100 g chokoladechunks til grundopskriften.

**Lakridssmag:** Tilsæt 12 g lakridspulver og 6 g lakridsgranulat til grundopskriften.

**Kaffe-/valnøddesmag:** Tilsæt 30 g Mokka Pasta og 100 g hakkede valnødder til grundopskriften.

**Med karamelfyld:** Læg 2 cookies sammen med 10 g karamel.

**Citronsmag:** Tilsæt 20 g Citronpasta u/farve og 100 g chokoladechunks til grundopskriften.

**Hindbærsmag:** Tilsæt 30 g frysetørret hindbær til grundopskriften.



# BROOKIE

36 stk. á 70 g

En fristende kombination af den bløde, mørke brownie i bunden og den sprøde lyse cookie på toppen.

**750 g Credi® Luksus Brownie**

**190 g Planteolie**

**190 g Helæg Past.**

**110 g Vand**

**1 x Credi® Cookie Plain grundopskrift**

**150 g Callebaut Pastil Mørk**

Alle ingredienser til Credi® Luksus Brownie blandes med spartel ved medium hastighed i ca. 5 <min. Dejen hældes i en kagebakke i størrelsen 284x384x35.

Ingredienserne til cookiedejen blandes i 2-3 min. Chokoladepastillerne behøver kun at køre med det sidste halve minut.

Cookie dejen fordeles jævnt ud over browniedejen, og det bages ved 170 °C i ca. 30 min. Skæres ud i passende stykker, eks. 3x7 cm.





*Pynt den med en cookie*



## STRAWBERRY CHEESECAKE

Ca. 12 stk. á 110 g

En fantastisk kombination af cheesecake, jordbær og den søde, sprøde cookie. En flot og fristende dessert.

**500 g Letpisket fløde**  
**200 g Vand**  
**125 g Credi® Fond Ost**  
**480 g Bagte Credi® Cookies Plain**  
**120 g Jordbærmarmelade**

Credi® Fond Ost opløses i vand, og dette vendes i 1/3 del af den letpiskede fløde. Resten af fløden tilsættes og det blandes godt sammen.

I et glas/bæger lægges 20 g knuste cookies, ovenpå sprøjtes 5 g jordbærmarmelade, og derefter sprøjtes 30 g ostefromage på. Dette gentages med 20 g knuste cookies, 5 g marmelade og 30 g ostefromage.

Pyntes evt. med en lille cookie og friske jordbær.

# Godt håndværk SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagehjælpemidler, brødkoncentrater til cremer og kageblandinger.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

Mere inspiration  
- finder du på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)

## VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD  
Fagkonsulent  
Syddanmark  
+45 2330 7127  
[thomas.bangsgaard@credin.dk](mailto:thomas.bangsgaard@credin.dk)

CHARSTEN LILLERIS  
Fagkonsulent  
Norddanmark  
+45 2933 7712  
[charsten.lilleris@credin.dk](mailto:charsten.lilleris@credin.dk)

HELLE LODAHL  
Applikationsansvarlig  
+45 2130 0077  
[helle.lodahl@credin.dk](mailto:helle.lodahl@credin.dk)

