

The background of the entire advertisement is a photograph of various cookies. On the left, there are golden-brown cookies with dark chocolate chips. In the center and right, there are dark brown, almost black, cookies studded with light-colored, possibly caramel or peanut butter, chunks. To the right of these, there is a cookie decorated with a dusting of reddish-brown powder and several round, white chocolate chips. The cookies are resting on a light-colored, textured surface that looks like white-painted wooden planks.

BAKER&BAKER

dedicated to delight

NIEUW

7 inspiratierecepten
voor verleidelijke
cookies

Met
Baker & Baker Cookie Dough
zit je gebakken



BAKER & BAKER COOKIE DOUGH

Een koekje van eigen deeg!

Met het kant-en-klare Cookie Dough van Baker & Baker kan jij alle kanten uit. Je bakt niet alleen heerlijke cookies in een handomdraai, maar geeft er meteen ook je eigen twist aan. Perfect dus om in te spelen op feestdagen of speciale gelegenheden!

Experimenteer met groottes, vormen en toppings of gebruik het deeg als taartbodem of -decoratie. Inspiratie nodig? Wij delen graag 7 originele cookierecepten!

Inhoud



COOKIE MONSTER

04



MINI HEART COOKIE

10



COOKIE MOELLEUX

12



DOUBLE ICE CREAM COOKIE

06



COOKIE PIE

08



CHRISTMAS COOKIE

14



RED VELVET COOKIE

16



Cookie Monster

INGREDIËNTEN · voor 20 cookies

1200	g	B&B Cookie Dough
		white chocolate chip
60	g	wit glazuur of slagroom
40		smarties
80	g	schuimpjes
20	el	glucosesiroop

WERKWIJZE

1. Schep 20 cookies uit van 60 g op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak af op 165 °C gedurende 16 minuten.
2. Laat de cookies afkoelen op een rooster.

MATERIAAL

- ijschepper
- bakplaat
- bakpapier
- rooster
- spuitzak

3. Breng het witte glazuur of de slagroom over in een spuitzak en spuit ogen op elk koekje. Werk de ogen af met een smartie.
4. Snijd de schuimpjes in kleine stukjes. Kleef ze met glucosesiroop op elk koekje voor de mond, neus en wenkbrauwen.

Double Ice Cream Cookie

INGREDIËNTEN · voor 20 cookies

1200	g	B&B Cookie Dough chocolate chip
20		bollen roomijs
1000	g	gesmolten chocolade of glazuur
100	g	discodip
400	g	smarties

WERKWIJZE

1. Schep 20 porties Baker & Baker Cookie Dough uit van 60 g op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak op 165 °C gedurende 16 minuten.
2. Laat de cookies afkoelen op een rooster.
3. Schep een lepel roomijs op de onderkant van een cookie. Dek af met een andere cookie.
4. Dip de Double Ice Cream Cookies in de gesmolten chocolade of het glazuur.
5. Plaats op een rooster en werk af met discodip en smarties.

MATERIAAL

- ijsschepper
- bakplaat
- bakpapier
- rooster

TIP

BEWAAR DEZE DOUBLE ICE CREAM COOKIES IN DE DIEPVRIES OF ASSEMBLEER ZE À LA MINUTE!





TIP

DEZE COOKIE PIE IS EEN LEUKE VARIANT OP TRADITIONELE TAARTEN. MAKKELIJKER TE BEREIDEN ÉN GEGARANDEERD EEN SUCCES BIJ ECHTE ZOETKAUWEN!

Cookie Pie

INGREDIËNTEN · voor 1 Cookie Pie

- 1000 g **B&B Cookie Dough chocolate chip**
- 200 g melkchocolade, in stukjes
- vetstof, om in te vetten

WERKWIJZE

1. Schep 500 g Baker & Baker Cookie Dough uit in de ingevette springvorm. Gebruik de onderkant van een glas om het deeg gelijkmatig uit te spreiden.
2. Verdeel de stukjes melkchocolade over het deeg.
3. Dek af met de overige 500 g Baker & Baker Cookie Dough. Druk opnieuw aan met de onderkant van een glas.
4. Bak de Cookie Pie op 165 °C gedurende 25 à 30 minuten.
5. Laat de Cookie Pie afkoelen op een rooster gedurende minstens 20 minuten. Snijd in stukken.

MATERIAAL

- springvorm Ø 30 cm
- glas
- rooster

Mini Heart Cookie

INGREDIËNTEN · voor 18 cookies

- 540 g B&B Cookie Dough chocolate chip of B&B Cookie Dough white chocolate chip
- 180 g chocolade, wit of roze
- 18 chocoladevormpjes
- roze discodip
- vetstof, om in te vetten

WERKWIJZE

1. Vul elk hartje in de siliconen bakvorm met 30 g Baker & Baker Cookie Dough. Druk goed aan. Maak een kuiltje in elk koekje met de achterkant van een houten lepel.
2. Bak op 165 °C gedurende 10 minuten. Laat afkoelen en ontvorm de koekjes.
3. Smelt de chocolade. Lepel ongeveer 10 g chocolade in het kuiltje van elk koekje.
4. Werk af met roze discodip en chocoladevormpjes. Laat de chocolade uitharden voor het serveren.

MATERIAAL

- siliconen hartjesbakkvorm
- houten lepel

TIP EEN ORIGINELE VALENTIJNSPECIAL CREËREN WAS NOG NOOIT ZO GEMAKKELIJK! ROL HET BAKER & BAKER COOKIE DOUGH UIT, STEEK ER HARTVORMPJES UIT EN DECOREER MET ROZE GLAZUUR.





Cookie Moelleux

INGREDIËNTEN · voor 20 cookies

- 1500 g **B&B Cookie Dough chocolate chip**
- 200 g chocolade, in 20 stukjes van 10 g
vetstof om bakvorm in te vetten

MATERIAAL

- 20 afzonderlijke muffinvormen
- ijsschepper
- glas
- rooster

WERKWIJZE

1. Vet de 20 muffinvormen in en vul ze met 60 g Baker & Baker Cookie Dough. Druk het deeg aan met de onderkant van een glas.
2. Gebruik het handvat van de ijsschep om een inkeping te maken.
3. Plaats een stukje chocolade in de inkeping. Dek af met 15 g Baker & Baker Cookie Dough.
4. Bak op 165 °C gedurende 12 à 14 minuten.
5. Laat afkoelen op een rooster.

Christmas Cookie

INGREDIËNTEN · voor 20 cookies

- 600 g B&B Cookie Dough chocolate chip of B&B Cookie Dough white chocolate chip
- 100 g hazelnoot-chocoladepasta
- 500 g slagroom
- 30 g slagroomversteviger
- 300 g marsepein
- poedersuiker

WERKWIJZE

1. Schep 20 porties Baker & Baker Cookie Dough van 30 g op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak op 165 °C gedurende 10 minuten.
2. Bereid intussen de slagroom. Smelt de hazelnoot-chocoladepasta en voeg toe aan de slagroom. Voeg de slagroomversteviger toe en klop op. Laat het geheel afkoelen.

MATERIAAL

- ijsschepper
- bakplaat
- bakpapier
- keukenrobot of klopper en mengkom
- deegrol
- spuitzak
- uitsteekvormpjes (sneeuwman, kerstboom, ster)
- rooster

3. Bereid daarna de afwerking. Rol de marsepein uit tot op 5 mm en steek er 20 kerstvormpjes uit.
4. Laat de cookies afkoelen op een rooster.
5. Breng de slagroom over in een spuitzak en spuit een toef op elk koekje. Werk af met de marsepeinvormpjes en poedersuiker.

TIP GEEN TIJD OM ZELF MARSEPEINVORMPJES TE MAKEN? VERVANG ZE DOOR GROEN-RODE DISCODIP, SMARTIES OF SUIKERVORMPJES.





Red Velvet Cookie

INGREDIËNTEN · voor 20 cookies

1200	g	B&B Cookie Dough white chocolate chip
600	g	mascarpone
200	g	bloedsuiker
200	g	aardbeienconfituur
80	g	schuimpjes
		rode voedingskleurstof
		roze discodip

MATERIAAL

- 2 mengkommen
- ijsschepper
- bakplaat
- bakpapier
- rooster
- spuitzak

WERKWIJZE

1. Breng de Baker & Baker Cookie Dough over in een mengkom en voeg enkele druppels rode kleurstof toe. Kneed tot het deeg een rode kleur heeft.
2. Schep 20 porties uit van 60 g op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak af op 165 °C gedurende 16 minuten.
3. Bereid intussen de roze crème. Meng de mascarpone, de bloedsuiker en enkele druppels kleurstof.
4. Laat de koekjes afkoelen op een rooster. Breng de crème over in een spuitzak en spuit een toef op elk koekje.
5. Werk elk koekje af met een lepel aardbeienconfituur en schuimpjes.

NIEUW!

Baker & Baker Cookie Dough

Met Baker & Baker Cookie Dough bak jij in een handomdraai de heerlijkste koekjes. Van klassieke American cookies tot een verrassende taartbodem: laat je creativiteit de vrije loop. Bovendien heb je geen voorbereidingstijd nodig. Schep het deeg uit op een bakplaat, bak af en klaar!



Veelzijdig



Afbakken in
± 15 minuten



Heerlijke smaak,
perfecte textuur



Handige
emmerverpakking



B&B Cookie Dough chocolate chip

PROBEER
BEIDE
VARIANTEN!



B&B Cookie Dough white chocolate chip

PRODUCTINFO

REF.

29492
29493

B&B PRODUCTNAAM

B&B Cookie Dough chocolate chip
B&B Cookie Dough white chocolate chip

GEWICHT/STUK

5 kg
5 kg





BAKER & BAKER Benelux S.A.

Noorderlaan 139 - 2030 Antwerpen - België
www.bakerandbaker.eu

