COOKIES®
The Original
2022
MEC3®
The Genuine Company

Era il 2001 quando il genio innovatore di MEC3 lanciò sul mercato **Cookies® The Original**. Un gusto coraggioso, unico e inedito. Una combinazione di consistenze mai provate. Il primo brand per la gelateria artigianale. Oggi **Cookies® The Original** è il gelato al biscottino più venduto e conosciuto al mondo. Tanti provano a imitarlo, ma la ricetta originale di Cookies® resta tuttora ineguagliata. Sempre fedele a sé stesso, grazie a una ricetta semplice e a **materie prime di altissima qualità**, il segreto di Cookies® The Original è la combinazione unica e originale della **pasta Biscottino®** con il goloso **variegato Cookies® con pezzi di frollino croccante**, un abbraccio tra il gusto del tradizionale frollino italiano, una morbida crema di cacao e nocciole e un'irresistibile granella di frollini al cacao.

*It was 2001 when the innovative genius of MEC3 launched **Cookies® The Original** on the market. A courageous, unique, and unprecedented flavour. A combination of consistencies never tried before. The first brand studied for the artisanal gelato shop. Today **Cookies® The Original** is the best-selling and best-known biscuit ice cream in the world. Many try to imitate it, but the original recipe of Cookies® continues to remain unrivalled. Always true to itself, thanks to a simple recipe and **the highest quality raw materials**, the secret of Cookies® The Original is the unique and original combination of the **Biscottino® paste** with the delicious **Cookies® variegate containing crunchy pieces of shortbread biscuit**, an embrace between the taste of the traditional Italian shortbread biscuit, a soft cocoa and hazelnut cream and irresistible cocoa shortbread grains.*

THE ORIGINAL COOKIES®

Base bianca	1000 g
Pasta Biscottino®	50 g
Variegato Cookies® The Original	125 g
Frollini Cookies®	q.b.

White base	1000 g
Biscottino® Paste	50 g
Cookies® The Original variegate	125 g
Cookies® shortbread biscuits	as req.

RICETTE - RECIPES

TORTA DELLA NONNA

Base bianca	1000 g
Pasta Biscottino®	35 g
Pesto di Mandorla	50 g

Variegare con Variegato Crema Pasticcera, pinoli, mandorle e granella di meringa.

White base	*1000 g*
Biscottino® Paste	*35 g*
Almond Pesto	*50 g*

Variegate with Pastry Cream Variegate, pine nuts, almonds and meringue grains.

TORTA TROPICALE

Base bianca	1000 g
Pasta Biscottino®	30 g
Pasta cocco	50 g

Variegare con Fiordimaracuja.

White base	*1000 g*
Biscottino® Paste	*30 g*
Coconut paste	*50 g*

Variegate with Fiordimaracuja.

ÉCLAIR FRUIT ROUGE

Base bianca	1000 g
Pasta Biscottino®	40 g

Variegato:
Variegato Crema Pasticcera e Fiordibosco.
Unire crema pasticcera a Fiordibosco per ottenere una crema aromatizzata ai frutti di bosco.

White Base	1000 g
Biscottino® Paste	40 g

Variegate:
Variegate with pastry cream and Fiordibosco.
Add the pastry cream to the Fiordibosco to obtain a mixed berry aromatized cream.

MANGOMISÙ

Base bianca	1000 g
Mascarpone premium	130 g
Latte o panna	130 g

Variegare con Cookies® The Original e Fiordimango.

White base	*1000 g*
Mascarpone premium	*130 g*
Milk or cream	*130 g*

Variegate with Cookies® The Original and Fiordimango.

Scopri tutto il mondo Cookies® The Original.

Discover the entire world of Cookies® The Original.

14322
VARIEGATO / *VARIEGATE*
COOKIES® THE ORIGINAL
Latta da 6 kg
Tin of 6 kg

14094
PASTA BISCOTTINO®
Secchiello da 4,5 kg
Bucket of 4,5 kg

16047
FROLLINI COOKIES® MEC3
Sacchetto da 0,7 kg
Bag of 0,7 kg

16187
COOKIES® BISCOTTONE®
8 blister x 32 pezzi
8 blister packs x 32 pieces

14337
COOKIES® GLUTEN FREE
Latta da 6 kg
Tin of 6 kg

16068
FROLLINI COOKIES® MEC3 GLUTEN FREE
Sacchetto da 0,5 kg
Bag of 0,5 kg

14453 KIT COOKIES® CBF & SPOON
11,2 kg

14445 KIT COOKIES® & SPOON
10,5 kg

14324 KIT COOKIES®
(COOKIES® + BISCOTTINO)

14354 KIT COOKIES® CBF
11,2 kg

08725 KIT RISOGEL COOKIES® & RICE
17,4 kg

16061 MINI COOKIES®
Multipack 1200 pezzi
Multipack 1200 pieces

16013 MINI COOKIES®
(0,5 x 8) x 4 kg

16012 GRANELLA DI COOKIES®
Sacchetto da 0,5 kg
Bag of 0,5 kg

NOVITÀ
NEWS

COOKIES®
Cereals & Strawberries

CEREALS & STRAWBERRIES

Nella famiglia Cookies® c'è una **novità assoluta**!
Cereals & Strawberries unisce per la prima volta il frollino più famoso delle gelaterie in un goloso idillio con **fragola** e **cereali**. Il tuo nuovo passe-partout per assecondare le **ultimissime tendenze di consumo** e rendere la tua vetrina **più moderna che mai**. Un gusto trendy e croccantissimo, grazie alla **granella di biscotto** e **golosi pezzi di fragola**, che farà breccia al primo assaggio. Più che un gelato, **un boost di vitalità e golosità!**

*In the Cookies® family there's a **brand-new novelty**!*
***Cereals & Strawberries** for the first time unites the most famous shortbread biscuit gelato in a delightful idyll with **Strawberry** and **cereals**. Your new passe-partout to accommodate the **latest consumer trends** and to give your showcase a **contemporary look**. A trendy and crunchy flavour, thanks to the **biscuit grains** and **exquisite pieces of strawberry**, that will break through at the first taste. More than just a gelato, a **delicious boost of vitality**.*

COOKIES® CEREALS & STRAWBERRIES

Base bianca	1000 g
Pasta Cookies® Cereals & Strawberries	80 g
Variegato Cookies® Cereals & Strawberries	110 g

White Base	*1000 g*
Cookies® Cereals & Strawberries Paste	*80 g*
Cookies® Cereals & Strawberries Variegate	*110 g*

RICETTE - RECIPES

SUMMER DREAM

Latte intero	1000 g
Limone 100	100 g

Variegare a piacere con Cookies® Cereals & Strawberries e Granella di Pistacchi

Whole Milk	*1000 g*
Limone 100	*100 g*

Variegate as desired with Cereals & Strawberries Cookies® and Pistacchi Grains

CEREALS & GINGER

Base Bianca	1000 g
Pasta Cookies® Cereals & Strawberries	80 g

Variegare a piacere con Fiordizenzero e Instacrumble Caramel

White Base	*1000 g*
Cereals & Strawberries Paste	*80 g*

Variegate as desired with Fiordizenzero and Instacrumble Caramel

DELIZIA

Base Bianca	1000 g
Pasta Mascarpone Premium	100 g

Variegare a piacere con Cookies® Cereals & Strawberries, Instacrumble Cacao e Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo M

White Base	*1000 g*
Mascarpone Premium Paste	*100 g*

Variegate as desired with Cereals & Strawberries Cookies®, Instacrumble Cacao and Dark chocolate flavoured Type M coating.

PASTICCIOTTO RUSTICO

Base Bianca	1000 g
Pasta Cookies® Cereals & Strawberries	80 g

Variegare a piacere con Pasta Cherry e Variegato Crema Pasticciera

White Base	*1000 g*
Cookies® Cereals & Strawberries Paste	*80 g*

Variegate as desired with Cherry Paste and Crema Pasticciera Variegate

KIT COOKIES CEREALS & STRAWBERRIES cod.14892

Composizione del kit:

PASTA PER COOKIES® CEREALS & STRAWBERRIES
1 secchiello da 4 kg

COOKIES® CEREALS & STRAWBERRIES VARIEGATO
1 latta da 5,5 kg

The Kit contains:

COOKIES® CEREALS & STRAWBERRIES PASTE
1 bucket x 4 kg

COOKIES® CEREALS & STRAWBERRIES VARIEGATE
1 tin x 5,5 kg

Una ricetta black&white per un gusto irresistibile. Un morbido abbraccio tra la crema con frollini black al cacao e uno speciale fior di panna. Ideale come merenda per grandi e piccini grazie alla freschezza e alla qualità dei suoi ingredienti, **COOKIES® BLACK** renderà la tua vetrina ancora più golosa e accattivante.

A black & white recipe for an irresistible taste. A soft embrace of cream with cocoa flavoured black shortbread biscuits and a special fior di panna. Ideal as a snack for youngsters and grownups thanks to the freshness and the quality of its ingredients, ***COOKIES® BLACK*** *will make your showcase even more delicious and attractive.*

COOKIES® BLACK

Base bianca	1000 g
Pasta Cookies® Black	50 g
Variegato Cookies® Black	125 g
Frollini Cookies® Black	q.b.

White base	*1000 g*
Cookies® Black Paste	*50 g*
Cookies® Black Variegate	*125 g*
Cookies® Black shortbread biscuits	*as req.*

RICETTE - RECIPES

MILKY SNACK

Base bianca	1000 g
Pasta Cookies® Black	30 g
Pasta di Fiore in Fiore	20 g

Pan di spagna al cacao nella vaschetta sia sopra sia sotto.

Variegare con Variegato Cookies® Black e Variegato Di Fiore in Fiore.

White base	*1000 g*
Cookies® Black Paste	*30 g*
di Fiore in Fiore Paste	*20 g*

Cocoa sponge cake on the top and bottom of the tray.

Variegate with Cookies® Black Variegate and di Fiore in Fiore Variegate.

BLACK RUM

Base bianca	1000 g
Pasta Cookies® Black	50 g

Variegare con Variegato Cookies® Black e Variegato Rum.

White base	*1000 g*
Cookies® Black Paste	*50 g*

Variegate with Cookies® Black Variegate and Rum Variegate.

TORTA DI PERE

Acqua	500 g
Latte	500 g
GranFrutta® Pera	785 g

Variegare con Cookies® Black e Variegato Crema Pasticcera.

Water	*500 g*
Milk	*500 g*
GranFrutta® Pear	*785 g*

Variegate with Cookies® Black and Pastry Cream Variegate.

CHOCOLATE CHERRY COOKIE

Base bianca	1000 g
Pasta Cookies® Black	50 g

Variegare con Variegato Cookies® Black e variegato Cherry Mania.

White base	*1000 g*
Cookies® Black Paste	*50 g*

Variegate with Cookies® Black and Cherry Mania Variegate.

KIT COOKIES® BLACK
cod. 14476

Composizione del kit:	*The kit contains:*
PASTA COOKIES® BLACK 1 secchiello da 4,5 kg	*COOKIES® BLACK PASTE* *1 bucket x 4,5 kg*
COOKIES® BLACK VARIEGATO 1 latta da 6 kg	*COOKIES® BLACK VARIEGATE* *1 tin x 6 kg*
FROLLINI COOKIES® BLACK Sacchetto da 1 kg	*COOKIES® BLACK SHORT CRUST BISCUITS* *1 bag x 1 kg*

COOKIES® COCOBOOM! trasporterà i vostri sensi in paradisi esotici e regalerà al palato un'esplosione di sensazioni uniche! Perfetto da proporre sia in versione classica sia come cremino, **COOKIES® COCOBOOM!** fara esplodere la golosità.

COOKIES® COCOBOOM! *will transport your senses to a paradise of exotic places giving the palate an explosion of unique sensations! Perfect to propose in the classic version or as a cremino, with* ***COOKIES® COCOBOOM!*** *all the deliciousness will explode.*

COOKIES® COCOBOOM! CLASSICO

Base Bianca	1000 g
Pasta per Cookies® Cocoboom!	50 g
Variegare a piacere con Variegato Cookies® Cocoboom!	
Decorare con una pioggia di Crumble Cookies® Cocoboom!	

White base	*1000 g*
Paste for Cookies® Cocoboom!	*50 g*
Variegate as desired with Cookies® Cocoboom! Variegate.	
Decorate with a sprinkling of Crumble Cookies® Cocoboom!	

RICETTE - RECIPES

BISCOCOCCO

Base bianca	1000 g
Pasta Biscottino®	10 g
Pasta Biancocioc	70 g

Variegare a piacere
con Cookies® Cocoboom! e
Crumble Cookies® Cocoboom!

White base	*1000 g*
Biscottino® Paste	*10 g*
Biancocioc Paste	*70 g*

Variegate as desired
with Cookies® Cocoboom! and
Crumble Cookies® Cocoboom!

COOKIES® COCOBOOM! CREMINO

Base bianca	1000 g
Pasta per Cookies® Cocoboom!	50 g

Variegare a piacere con
Variegato Cookies® Cocoboom!
Appiattire nella vaschetta.
Ricoprire completamente con
Crumble Cookies® Cocoboom!

White base	*1000 g*
Paste for Cookies® Cocoboom!	*50 g*

Variegate as desired with
Cookies® Cocoboom! Variegate
Flatten the surface of the gelato.
Cover completely with
Crumble Cookies® Cocoboom!

SPIAGGIA E PALME

GranFrutta® Mango
(Acqua 1000 g, GranFrutta® Mango 785 g)
Variegare con
Cookies® Cocoboom! e
Crumble Cookies® Cocoboom!
(e a piacere Quella® Pistacchio)

GranFrutta® Mango
(Water 1000 g, GranFrutta® Mango 785 g)
Variegate with
Cookies® Cocoboom!
and Crumble
Cookies® Cocoboom!
(and as desired with
Quella® Pistachio).

PARADISE

Base bianca	1000 g
Pasta Meringa	40 g

Variegare con
Cookies® Cocoboom!
Crumble Cookies® Cocoboom!
e Fiordilampone.

White base	*1000 g*
Meringue Paste	*40 g*

Variegate with
Cookies® Cocoboom!
Crumble Cookies®
Cocoboom!
and Fiordilampone.

KIT COOKIES® COCOBOOM!
cod. 14821

Composizione del kit:	***The kit contains:***
VARIEGATO COOKIES® COCOBOOM! cod.14793 2 latte da 6 kg	*COOKIES® COCOBOOM! VARIEGATE* *cod. 14793* *2 tins x 6 kg*
PASTA PER COOKIES® COCOBOOM! cod. 14794 2 secchielli da 3 kg	*PASTE FOR COOKIES® COCOBOOM!* *cod. 14794* *2 buckets x 3 kg*

COOKIES® CARAMEL intercetta il crescente consumo internazionale dei biscotti caramellati e lo trasforma in un goloso gelato ispirato alle atmosfere calde e profumate del Nord Europa e ai loro tipici biscottini. Una golosa crema al caramello avvolge una croccante granella di biscotti caramellati creando una dolce esplosione al palato nella ricetta originale. Protagonista di nuove e sorprendenti sensazioni se abbinato ad altri gusti, anche i più inusuali. Può essere utilizzato sia come pasta sia come variegato, a conferma della versatilità della linea Cookies®.

Scopri le ricette!

COOKIES® CARAMEL *intercepts the growing international consumption of caramelized biscuits and it transforms it into a delicious gelato inspired by the warm and fragrant atmospheres of Northern Europe and its traditional biscuits. A delicious caramel cream embraces crunchy grains of caramelized biscuits creating a sweet explosion. Protagonist of new and surprising sensations if combined with other flavours, even the most unusual. It can be used both as a paste and for variegating, confirming the versatility of the Cookies® line.*

Discover the recipes!

COOKIES® CARAMEL

Base bianca	1000 g
Cookies® Caramel come pasta	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Caramel.	

White base	*1000 g*
Cookies® Caramel as a paste	*100 g*
Variegate as desired with Cookies® Caramel.	

RICETTE - RECIPES

COFFEE & CARAMEL

Base bianca	1000 g
Caffè Solubile	10 g
Variegare con Grezzo antico, Cookies® Caramel e Granella di Meringa	

White base	*1000 g*
Soluble Coffee	*10 g*
Variegate as desired with Grezzo antico, Cookies® Caramel and Meringue Grains	

SWEET IVETA

Base bianca	1000 g
Cookies® Caramel come pasta	80 g
Variegare con Copertura al gusto di Gianduia Tipo M, Cookies® Caramel e Variegato Banoffee.	

White base	*1000 g*
Cookies® Caramel as a paste	*80 g*
Variegate with Gianduia flavoured Type M coating Cookies® Caramel and Variegate with Banoffee.	

COOKIES® CARAMEL SALATO

Caramello burro salato	1,2 kg
Latte	2,5 l
Variegare a piacere con Cookies® Caramel e Copertura con Cioccolato al Latte Tipo M.	
Decorare con caramello salato.	

Salted butter caramel	*1,2 kg*
Milk	*2,5 l*
Variegate as desired with Cookies® Caramel and Milk Chocolate Flavoured Type M coating.	
Decorate with salted caramel.	

FIOR DI CARAMELLO

Base bianca	1000 g
Cookies® Caramel come pasta	150 g
Variegare con Cookies® Caramel, Fiordicranberry e Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo M.	

White base	*1000 g*
Cookies® Caramel as a paste	*150 g*
Variegate with Cookies® Caramel, Fiordicranberry and Dark Chocolate Flavoured Type M coating.	

COOKIES® CARAMEL
Cod. 14772

Composizione del cartone:	*The box contains:*
2 latte da 6 kg	*2 tins x 6 kg*

Cookies®, nella sua versione **LEMON-MERINGUE**, è il gusto che aumenterà il punteggio in golosità di ogni gelateria.
L'inimitabile croccantezza del leggendario frollino si unisce alla stuzzicante freschezza della crema al limone e alla dolcezza delle meringhe, rendendo voraci grandi e piccini!
Un prodotto originale e innovativo, con soli olii vegetali e senza olio di palma, ideale per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.

*Cookies®, in its **LEMON-MERINGUE** version, is the flavour that will increase the score in yumminess of every gelato shop.*
The inimitable crunchiness of the legendary shortbread biscuit joins the tantalizing freshness of the lemon cream and the sweetness of the meringue, making children and grownups voracious!
An original and innovative product with only vegetable oils and without palm oil, ideal for variegating artisanal gelato and for filling semifreddi and cakes.

COOKIES® LEMON MERINGUE

Base bianca	1000 g
Cookies® Lemon Meringue come pasta	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Lemon Meringue.	

White base	*1000 g*
Cookies® Lemon Meringue as a paste	*100 g*
Variegate as desired with Cookies® Lemon Meringue.	

RICETTE - RECIPES

CHEESECAKE LEMON

Base bianca	1000 g
Quark base	30 g
Cookies® Lemon Meringue come pasta	50 g

Variegare con Cookies® Lemon Meringue e Granella Cheesecake, decorazione, Meringa Flambè (Albumetta + zucchero + acqua).

White base	*1000 g*
Quark base	*30 g*
Cookies® Lemon Meringue as a paste	*50 g*

Variegate with Cookies® Lemon Meringue and Cheesecake Grains, decorations, Meringue Flambè (Albumetta + sugar + water).

LEMONPOWER

Base bianca	1000 g
Cookies® Lemon Meringue come pasta	130 g
Latte 3,5% UHT	130g

Variegare con Fiordicassis e Granella di Meringa.

White base	*1000 g*
Cookies® Lemon Meringue as a paste	*130 g*
Milk 3,5% UHT	*130 g*

Variegate with Fiordicassis and Meringue Grains.

TORTA DELLA NONNA

Base bianca	1000 g
Pasta Pinolo 100% Mediterraneo	120 g
Pasta Biscottino®	20 g

Variegare a piacere con Cookies® Lemon Meringue e pinoli tostati.

White base	*1000 g*
Pine nut Paste 100% Mediterranean	*120 g*
Biscottino® Paste	*20 g*

Variegate as desired with Cookies® Lemon Meringue and toasted pine nuts.

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE

Base bianca	1000 g
Pesto di mandorla	100 g

Variegare a piacere con Cookies® Lemon Meringue e Granellona di Pistacchi Ciuri Ciuri.

White base	*1000 g*
Almond pesto	*100 g*

Variegate as desired with Cookies® Lemon Meringue and Ciuri Ciuri Pistachio Grains

LEMON-MERINGUE
Cod. 14750

Composizione del cartone:	*The box contains:*
2 latte da 5,5 kg	*2 tins x 5,5 kg*

Il gusto unico del prezioso tè irrompe nella famiglia Cookies®! **COOKIES® MATCHA GREEN TEA** unisce il sapore deciso del tè verde matcha alla dolcezza del cioccolato bianco. La granella di biscotti al tè verde matcha aggiunge l'inconfondibile tocco Cookies®! Il risultato è un variegato dal colore accattivante e dal gusto unico. Perfetto per una vetrina super trendy!

The unique taste of the precious tea conquers the Cookies® family! ***COOKIES® MATCHA GREEN TEA*** *unites the robust flavour of the matcha green tea with the sweetness of white chocolate. The matcha green tea biscuit grains add the unmistakable Cookies® touch! The result is a variegate with a captivating colour and a unique taste. Perfect for a super trendy showcase!*

COOKIES® MATCHA GREEN TEA

Base bianca	1000 g
Cookies® Matcha Green Tea come pasta	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Matcha Green Tea.	

White base	*1000 g*
Cookies® Matcha Green Tea as a paste	*100 g*
Variegate as desired with Cookies® Matcha Green Tea.	

RICETTE - RECIPES

TIRAMISÙ AL TÈ VERDE

Base Bianca	1000 g
Sweet Gusto Mascarpone	35 g
Variegare a piacere con Cookies® Matcha Green Tea e decorare con savoiardi.	
White Base	*1000 g*
Sweet Gusto Mascarpone	*35 g*
Variegate as desired with Cookies® Matcha Green Tea and decorate with savoiardi biscuits.	

GREEN VANIGLIA E MELOGRANO

Base bianca	1000 g
Pasta Vaniglia Gourmet	30 g
Variegare a piacere con Cookies® Matcha Green Tea e Fiordimelograno.	
White Base	*1000 g*
Vaniglia Gourmet Paste	*30 g*
Variegate as desired with Cookies® Matcha Green Tea and Fiordimelograno.	

GREEK GREEN BANANA

Base bianca	1000 g
Pasta Greekyo	40 g
Pasta Banana	20 g
Variegare a piacere con Cookies® Matcha Green Tea, variegato di Fiore in Fiore e Granella Cheesecake.	
White base	*1000 g*
Greekyo Paste	*40 g*
Banana Paste	*20 g*
Variegate as desired with Cookies® Matcha Green Tea, di Fiore in Fiore variegate and Cheesecake Grains.	

COOKIES® MATCHA GREEN TEA
cod. 14770

VARIEGATO
COOKIES® MATCHA
GREEN TEA
2 latte da 5,5 kg

VARIEGATE
COOKIES® MATCHA
GREEN TEA
2 tins x 5,5 kg

Quando il gelato al biscotto si arricchisce di un coinvolgente aroma di zenzero e cannella e il gusto di caramello si unisce a croccanti frollini speziati nasce **COOKIES® SPICY!**
Provalo in tutta la sua versatilità: eccezionale come pasta e irresistibile come variegato, **COOKIES® SPICY** è il prodotto per gelato ideale in risposta ai trend in crescita dei biscotti speziati, che sempre di più stanno aumentando la presenza nelle vetrine di tutto il mondo.

SCOPRI LE NUOVE RICETTE CON **COOKIES® SPICY**! Utilizzalo sia come pasta sia come variegato per esaltare al massimo il sapore speziato, oppure abbinalo in ricette inedite!

*When the biscuit gelato is enriched with the enticing aroma of ginger and cinnamon and the flavour of caramel is mixed with crunchy spicy biscuits, **COOKIES® SPICY** is born!*
*Try it in all its versatility: excellent as a paste and irresistible as a variegate, **COOKIES® SPICY** is the product for gelato that's the perfect answer to the growing trend of spicy biscuits, that are increasingly present in showcases all over the world.*

*DISCOVER THE NEW RECIPES WITH **COOKIES® SPICY**! Use as a paste or a variegate to intensify the spicy flavour, or for extraordinary recipes.*

COOKIES® SPICY

Base bianca	1000 g
Cookies® Spicy come pasta	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Spicy.	

White base	*1000 g*
Cookies® Spicy as a paste	*100 g*
Variegate as desired with Cookies® Spicy.	

RICETTE - RECIPES

CINNAMON CARROT CAKE

Base bianca	1000 g
Variegato Carrot Cake come pasta	150 g
Variegare a piacere con Cookies® Spicy e variegato Carrot Cake.	

White base	*1000 g*
Variegate Carrot Cake as a paste	*150 g*
Variegate with Cookies® Spicy and Carrot Cake Variegate.	

SWEET SPICY

Base bianca	1000 g
Leche Merengada	40 g
Variegare con Cookies® Spicy e cannella in polvere.	

White base	*1000 g*
Leche Merengada	*40 g*
Variegate with Cookies® Spicy and cinnamon powder.	

PIZZOMUNNO

Base bianca	1000 g
Pasta Paradise	50 g
Variegare con Cookies® Spicy, Fiordizenzero e Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo M.	

White base	*1000 g*
Paradise Paste	*50 g*
Variegate with Cookies® Spicy, Fiordizenzero and Dark Chocolate Flavour Type M Coating.	

RICOTTA E PERA CARAMELLATA

Base bianca	1000 g
Pasta Ricotta	130 g
Variegare con Variegato Fiordipera e Cookies® Spicy.	

White base	*1000 g*
Ricotta Paste	*130 g*
Variegate with Fiordipera and Cookies® Spicy.	

COOKIES® SPICY
Cod. 14695

Composizione del cartone:

2 latte da 5,5 kg

The box contains:

2 tins x 5,5 kg

COOKIES PASTRY

CAKES & SINGLE PORTIONS

Non solo gelati, Cookies® è anche **torte e monoporzioni deliziose**, da mangiare anche con gli occhi! Perfette **in ogni occasione e in ogni stagione**, sono buonissime anche per il tuo business.

*Not just gelato, Cookies is also **cakes and delicious single portions**, to eat even with the eyes! Perfect **for every occasion and in every season**, they are excellent also for your business.*

CLASSICA
Cookies® The Original

PER IL SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Panna	1000 g
Pasta Biscottino®	60 g

Procedimento:
Disporre il Roullè sul fondo dello stampo, sovrapporre uno strato di Cookies® The Original. Versare la panna, ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura, la pasta Biscottino® e montare fino a consistenza semi-montata. Colare nello stampo, riporre in abbattitore per 30/40 min e glassare la superficie con Mirror Glaze gusto cioccolato. Decorare con Mini Cookies®.

FOR THE SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	*200 g*
Cream	*1000 g*
Biscottino® Paste	*60 g*

Procedure:
Place the Roullè on the bottom of the mould, add a layer of Cookies® the Original on top. Pour the very cold cream into the kitchen machine adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and then whisk to obtain a semi-whipped consistency. Pour into the mould and place in the blast freezer for 30/40 minutes and glaze the surface with Chocolate flavour Mirror Glaze. Decorate with Mini Cookies®.

EASY
Cookies® The Original

PER IL SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Panna	1000 g
Pasta Biscottino®	60 g

Procedimento:
Disporre il Roullè sul fondo dello stampo. Versare la panna ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura, la pasta Biscottino® e montare fino a consistenza semi-montata. Colare nello stampo lasciando circa 1 cm dal bordo e riporre in abbattitore per 30/40 min. Colmare lo stampo con Cookies® The Original e decorare con Mini Cookies®.

FOR THE SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	*200 g*
Cream	*1000 g*
Biscottino® Paste	*60 g*

Procedure:
Place the Roullè on the bottom of the mould. Pour the very cold cream into the kitchen machine, adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and whisk to obtain a semi-whipped consistency. Pour into the mould approximately 1 cm from the edge and place in the blast freezer for 30/40 minutes. Fill the mould with Cookies® The Original and decorate with Mini Cookies®.

SMART CAKE
Cookies® The Original

PER LA BASE TORTA

Instacrumble cacao	200 g
Variegato Cookies®	50 g

Procedimento:
Unire Cookies® The Original e Instacrumble al cacao quindi amalgamare bene.
Disporre il composto all'interno dello stampo e livellare per avere una base uniforme.

PER IL SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Panna	1000 g
Pasta Biscottino®	60 g

Procedimento:
Versare la panna ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura e la pasta Biscottino® quindi montare. Con una sac à poche, coprire tutta la base della torta con spuntoni di semifreddo.

Tips: per ottenere un effetto variegato, "sporca" l'interno della sac à poche con un po' di Cookies® The Original!

FOR THE CAKE BASE

Instacrumble cacao	*200 g*
Cookies® Variegate	*50 g*

Procedure:
Combine the Cookies® The Original with Instacrumble al cacao and amalgamate well. Place the mixture in a mould and level to obtain a uniform base.

FOR THE SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	*200 g*
Cream	*1000 g*
Biscottino® Paste	*60 g*

Procedure:
Pour the very cold cream into the kitchen machine, adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and then whisk. Using a pastry bag, cover the entire base of the cake with spikes of semifreddo.

Tips: *to obtain a variegated effect place a small amount of Cookies® The Original inside the pastry bag.*

MONO
Cookies® The Original

PER IL SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Panna	1000 g
Pasta Biscottino®	60 g

Procedimento:
Disporre il Roullè al Cacao sul fondo di uno stampo quadrato 16X16 cm quindi sovrapporre uno strato di Cookies® The Original. Versare la panna ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura, la pasta Biscottino® e montare fino a consistenza semi-montata. Colare nello stampo un primo strato di semifreddo da 1 cm circa e sovrapporre un secondo strato di Roullè al Cacao + Cookies® The Original. Colare nello stampo un secondo strato di semifreddo da 1 cm circa, chiudere con ultimo strato di Roullè al Cacao e riporre in abbattitore per 30/40 minuti. Estrarre dallo stampo, tagliare in 8 pezzi e decorare con frollino Cookies®.

FOR THE SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	*200 g*
Cream	*1000 g*
Biscottino® Paste	*60 g*

Procedure:
Place the Roullè al Cacao on the bottom of a 16x16 cm square shaped mould then place a layer of Cookies® The Original on top. Pour the very cold cream into the kitchen machine adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and whisk to obtain a semi-whipped consistency, Pour into the mould a first layer of semifreddo approximately 1 cm and add a second layer of Rollè al Cacao and place in the blast freezer for 30/40 minutes. Remove from the mould and cut 8 slices and decorate with Frollino Cookies®.

GOCCINE

Cookies® non è solo un ingrediente per il gelato, perché la sua versatilità permette di creare tante proposte per i tuoi clienti e far vivere in gelateria una vera e propria esperienza di bontà.

Originali e golose ricette gelato per arricchire la vetrina, deliziosi stecchi, torte, biscottoni e praline per snack veloci e proposte Take-away.

Cookies® is not just an ingredient for gelato, its versatility allows you to create an infinitive series of proposals for your customers, for a true experience of yumminess in the gelato shop.

Original and enjoyable gelato to enrich your showcase, delicious gelato on sticks, cakes, biscuits and pralines for quick snacks and Take-away suggestions.

Cookies® The Original

		Cream	*1000 g*
Panna	1000 g	*Type M Base*	*300 g*
Base tipo M	300 g	*Biscottino® paste*	*70 g*
Biscottino® pasta	70 g	*Quella®*	*as req.*
Quella®	Q.B.	*Milk Chocolate flavour Type M Coating*	
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo M		*Mini Cookies®*	*as req.*
Mini Cookies®	Q.B.	*Cookies® powder*	
Polvere di Cookies®			

Procedimento:
Montare in planetaria la panna, la Base tipo M e la pasta Biscottino®.
Formare degli spuntoni di semifreddo sui Mini Cookies®.
Inserire, con una sac à poche, una goccia di Quella® e abbattere.
Glassare con Copertura Tipo M al Cioccolato al Latte.
Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con granella polvere di Cookies®.

Procedure:
Whisk the cream, the Type M Base and the Biscottino® Paste in the kitchen machine.
Create some spikes of semifreddo on the Mini Cookies®.
Using a pastry bag insert a drop of Quella® and blast freeze.
Glaze with the Milk Chocolate flavour Type M coating.
Decorate with Cookies® grains powder before the coating sets.

Cookies® Black

		Cream	*1000 g*
Panna	1000 g	*Type M Base*	*300 g*
Base tipo M	300 g	*Cookies® Black paste*	*70 g*
Cookies® Black pasta	70 g	*Quella®*	*as req.*
Quella®	Q.B.	*Dark chocolate flavoured Type M Coating*	*as req.*
Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente tipo M	Q.B.	*Mini Cookies® Black*	*as req.*
Mini Cookies® Black	Q.B.	*Cookies® grains*	
Granella di Cookies®			

Procedimento:
Montare in planetaria la panna, la Base tipo M e la pasta Cookies® Black.
Formare degli spuntoni di semifreddo sui Mini Cookies® Black.
Inserire, con una sac à poche, una "goccia" di Quella®
e abbattere. Glassare con Copertura Tipo M Fondente.
Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con "rottami"
di granella di Cookies® Black.

Procedure:
Whisk the cream, the Type M Base and the Cookies® Black paste in the kitchen machine.
Create some spikes of semifreddo on the Mini Cookies® Black.
Using a pastry bag insert a drop of Quella® and blast freeze.
Glaze with Dark chocolate flavoured Type M coating.
Decorate with Cookies® grains before the coating sets.

Cookies® Cocoboom!

		Cream	*1000 g*
Panna	1000 g	*Base Type M Cookies® Cocoboom! Paste*	*300 g*
Base tipo M Cookies® Cocoboom! Pasta	70 g	*Quella®*	*70 g*
Quella®	Q.B.	*Dark chocolate flavour Coating*	*as req.*
Copertura al gusto Cioccolato Fondente	Q.B.	*Mini Cookies® Crumble*	*as req.*
Mini Cookies® Crumble Cookies® Cocoboom!	Q.B.	*Cookies® Cocoboom!*	*as req.*

Procedimento:
Montare in planetaria la panna, la Base Tipo M e la pasta Cookies® Cocoboom!.
Formare degli spuntoni di semifreddo sui Mini Cookies®.
Inserire, con una sac a poche, una goccina di Quella® e abbattere.
Glassare con cop. Tipo M al gusto cioccolato fondente.
Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con Crumble Cookies® Cocoboom!

Procedure:
Whisk the cream, the Base type M and the Cookies® Cocoboom! paste in the kitchen machine.
Create some spikes of Semifreddo on the Mini Cookies®.
Insert a drop of Quella® using an icing bag and blast freeze.
Glaze using Type M Dark chocolate flavour coating.
Decorate with Crumble Cookies® Cocoboom!, before the coating crystalizes.

Cookies® Spicy

Panna	1000 g	*Cream*	*1000 g*
Base tipo M	300 g	*Base Type M*	*300 g*
Cookies® Spicy	130 g	*Cookies® Spicy*	*130 g*
Quella®	Q.B.	*Quella®*	*as req.*
Copertura al gusto di Gianduia tipo M	Q.B.	*Gianduia flavoured Type M coating*	*as req.*
Mini Cookies®	Q.B.	*Mini Cookies®*	*as req.*
Granella di Cheesecake		*Cheesecake Grains*	

Procedimento:
Frullare Cookies® Spicy con la panna, tenendo il mixer sul fondo della bacinella.
Aggiungere la Base tipo M e montare in planetaria.
Formare degli spuntoni di semifreddo sui Mini Cookies®.
Inserire, con una sac à poche, una goccia di Quella® e abbattere.
Glassare con Copertura al gusto di Gianduia tipo M.
Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con Granella di Cheesecake.

Procedure:
Blend the Cookies® Spicy with the cream, holding the mixer on the bottom of the bowl.
Add the Base Type M and whisk in the kitchen machine.
Create some spikes of semifreddo on the Mini Cookies®.
Using a pastry bag insert a drop of Quella® and blast freeze.
Glaze with Gianduia flavoured Type M coating.
Decorate with the Cheesecake grains before the coating sets.

Cookies® Lemon Meringue

Panna	1000 g	*Cream*	*1000 g*
Base tipo M	300 g	*Base Type M*	*300 g*
Cookies® Lemon Meringue	100 g	*Cookies® Lemon Meringue*	*100 g*
Quell'altra®	Q.B.	*Quell'altra®*	*as req.*
Copertura al gusto di Limone tipo M	Q.B.	*Lemon flavoured Type M Coating*	*as req.*
Mini Cookies®	Q.B.	*Mini Cookies®*	*as req.*
Granella di meringa	Q.B.	*Meringue grains*	*as req.*

Procedimento:
Frullare Cookies® Lemon Meringue con la panna, tenendo il mixer sul fondo della bacinella.
Aggiungere la Base tipo M e montare in planetaria.
Formare degli spuntoni di semifreddo sui Mini Cookies®.
Inserire, con una sac à poche, una goccia di Quell'altra® e abbattere.
Glassare con Copertura al Gusto di Limone Tipo M. Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con Granella di meringa.

Procedure:
Blend Cookies® Lemon Meringue with the cream, holding the mixer on the bottom of the bowl.
Add the Base Type M and whisk in the kitchen machine.
Create some spikes of semifreddo on the Mini Cookies®.
Using a pastry bag insert a drop of Quell'altra® and blast freeze.
Glaze with lemon flavoured Type M coating.
Decorate with Meringue grains before the coating sets.

Cookies® Caramel

Panna	1000 g	*Cream*	*1000 g*
Base tipo M	300 g	*Base Type M*	*300 g*
Cookies® Caramel	130 g	*Cookies® Caramel*	*130 g*
Quella®	Q.B.	*Quella®*	*as req.*
Copertura al Caramello Tipo M	Q.B.	*Caramel flavour Type M coating*	*as req.*
Mini Cookies®	Q.B.	*Mini Cookies®*	*as req.*
Instacrumble Caramel		*Instacrumble Caramel*	

Procedimento:
Frullare il Cookies® Caramel con la panna, tenendo il mixer sul fondo della bacinella.
Aggiungere la Base tipo M e montare in planetaria. Formare degli spuntoni di semifreddo sui Mini Cookies®.
Inserire, con una sac à poche, una goccia di Quella® e abbattere.
Glassare con Copertura al Caramello Tipo M.
Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con Instacrumble Caramel.

Procedure:
Blend the Cookies® Caramel with the cream, holding the mixer on the bottom of the bowl.
Add the Type M Base and whisk using the kitchen machine.
Create some spikes of semifreddo on the Mini Cookies®.
Using a pastry bag insert a drop of Quella® and blast freeze.
Glaze with Caramel flavour Type M coating.
Decorate with Instacrumble Caramel before the coating sets.

Cookies® Matcha Green Tea

Panna	1000 g	*Cream*	*1000 g*
Base tipo M	300 g	*Type M Base*	*300 g*
Cookies® Matcha Green Tea	130 g	*Cookies® Matcha Green Tea*	*130g*
Quell'altra®	Q.B.	*Quell'altra®*	*as req.*
Copertura con Cioccolato Bianco Tipo M	Q.B.	*White Chocolate flavour Type M coating*	*as req.*
Mini Cookies®	Q.B.	*Mini Cookies®*	*as req.*

Procedimento:
Frullare Cookies® Matcha Green Tea e Matcha Tea Sweet base con la panna, tenendo il mixer sul fondo della bacinella.
Aggiungere la Base tipo M e montare in planetaria.
Formare degli spuntoni di semifreddo sui Mini Cookies®.
Inserire, con una sac à poche, una goccia di Quell'altra® e abbattere. Glassare con Copertura Cioccolato Bianco Tipo M.
Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con granella in polvere di Cookies®.

Procedure:
Blend Cookies® Matcha Green Tea and Matcha Tea Sweet Base with the cream, holding the mixer on the bottom of the bowl.
Add the Type M Base and whisk in the kitchen machine.
Create some spikes of semifreddo on the Mini Cookies®.
Using a pastry bag insert a drop of Quell'altra® and blast freeze
Glaze with White chocolate flavour Type M coating.
Decorate with Cookies® grains powder before the coating sets.

SNACK

Tartufini Cookies®
Cookies® Tartufini

INGREDIENTI
(per la preparazione di circa 270 pezzi, circa 5 g l'uno)

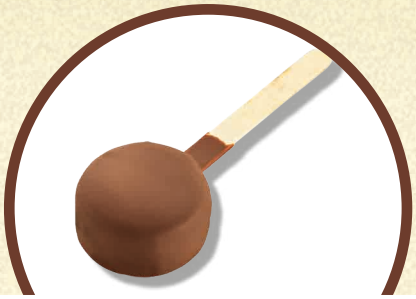
Base tipo M	300 g
Pasta Biscottino®	50 g
Panna	1000 g
Quella®	Q.B.
Copertura con cioccolato al latte o copertura al gusto di cioccolato fondente	Q.B.
Granella Cookies® o Frollini Cookies®	Q.B.

INGREDIENTS
(for the preparation of approximately 270 pieces, approx. 5 g each one)

Base type M	*300 g*
Biscottino® Paste	*50 g*
Cream	*1000 g*
Quella®	*as req.*
Coating with milk chocolate or plain dark chocolate flavour coating	*as req.*
Cookies® Grains or Cookies® shortbread biscuits	*as req.*

Procedimento:
Montare in planetaria la base con la Pasta Biscottino® e la panna fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente (5 min. circa). Versare il composto ottenuto in una sac à poche. Preparare una teglia con della carta da forno e realizzare tante piccole praline tonde (5/6 g l'una), aiutandosi con la sac à poche. Riempire un altra sac à poche con la crema Quella® e applicare una goccia di prodotto all'interno di ogni pralina precedentemente preparata. Riporre la teglia in abbattitore per almeno 30 min. o lasciarli almeno 6 ore nel frigorifero negativo/congelatore. Immergere completamente le praline nella copertura con cioccolato al latte o copertura al gusto di cioccolato fondente. Ridurre in polvere la Granella o i frollini Cookies®. Ricoprire le praline con la polvere ottenuta.

Procedure:
Whisk the base, the Biscottino® Paste and the cream in the kitchen machine to obtain a homogeneous and consistent mixture (approx.5 min.). Pour the mixture obtained into an icing bag. Cover a tray with baking paper and create lots of tiny round pralines (5/6 g each one), using the icing bag. Fill another icing bag with the Quella® cream and insert a drop of product inside each praline prepared previously. Place the tray in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for at least 6 hours in the negative refrigerator/freezer. Immerse the pralines completely in the milk chocolate coating or the plain chocolate flavoured coating. Pulverize the Grains or the Cookies® shortbread biscuits. Cover the pralines with the powder obtained.



Cookies® Lollypop

INGREDIENTI
(per la preparazione di circa 180 pezzi, circa 25 g l'uno)

Base tipo M	1200 g (una busta)
Pasta Biscottino®	200 g
Latte	3000 g
Mini Cookies®	Q.B.
Copertura con cioccolato al latte o copertura al gusto di cioccolato fondente	Q.B.

INGREDIENTS
(for the preparation of approximately 180 pieces, approx 25 g each one)

Base type M	*1200 g (one bag)*
Biscottino® Paste	*200 g*
Milk	*3000 g*
Mini Cookies®	*as req.*
Coating with milk chocolate or plain dark chocolate flavour coating	*as req.*

Procedimento:
Con l'aiuto di un cucchiaino prendere circa 15 g di gelato e metterlo su un biscotto. Ricoprire con il secondo biscotto e premere delicatamente con le mani i due biscotti in modo da compattare il gelato. Rifinire i bordi con il cucchiaino, rimuovendo il gelato in eccesso. Inserire uno stecco in legno. Riporli in abbattitore per almeno 30 min. o lasciarli almeno 6 ore nel frigorifero negativo/congelatore. Immergerli completamente nella copertura con cioccolato al latte o copertura al gusto di cioccolato fondente q.b.

Procedure:
With the help of a tea spoon place approximately 15 g of gelato on a biscuit. Cover with another biscuit and press the two biscuits delicately together. Complete by removing the excess gelato from the borders using a teaspoon. Insert a wooden stick. Place in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for at least 6 hours in the negative refrigerator/freezer. Immerse completely in the milk chocolate coating or the plain chocolate flavour coating.

Cookies® Biscottone
Cookies® Biscuit Gelato

INGREDIENTI
(per realizzare 15 biscotti gelato)

Base bianca	1000 g
Pasta Biscottino®	50 g
Variegato Cookies®	125 g
Cookies® Biscottone	
Granella Cookies® o Frollini Cookies®	

INGREDIENTS
(for the preparation of 15 gelato biscuits)

White base	*1000 g*
Biscottino® Paste	*50 g*
Cookies® Variegate	*125 g*
Cookies® Biscottone	
Cookies® Grains or Cookies® shortbread biscuits	

Procedimento:
Ridurre in polvere la Granella o i frollini Cookies®.
Versare la polvere di Cookies® in una teglia.
Con l'aiuto di una spatola prendere circa 80 g di gelato e metterlo su un biscotto. Ricoprire con il secondo biscotto e premere delicatamente con le mani i due biscotti in modo da compattare il gelato.
Rifinire i bordi con la spatola, rimuovendo il gelato in eccesso.
Rotolarli nella polvere di Cookies® in modo tale da ricoprirne i bordi. Riporli in abbattitore per almeno 30 min. o lasciarli almeno 6 ore nel frigorifero negativo/congelatore.

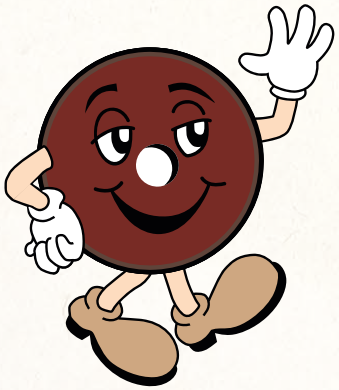
Procedure:
Pulverize the Grains or the Cookies® shortbread biscuits. Pour the Cookies® powder in a tray. Using a spatula place approximately 80 g of gelato on the biscuit. Cover with another biscuit and press the two biscuits delicately together. Remove the excess gelato from the borders. Roll in the Cookies® powder covering the borders. Place in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for at least 6 hours in the negative refrigerator/freezer.

Gelato su stecco Cookies®
Cookies® gelato on sticks

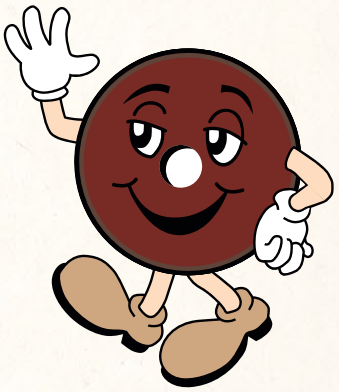
Mini Cookies®

Conetti Cookies®
Tiny Cookies® Cones

NOTE - NOTES



NOTE - NOTES



* Una Storia Genuina *

LATTE
MILK

FROLLINI
SHORTBREAD
BISCUITS

ZUCCHERO
SUGAR

CACAO
CACAO

NOCCIOLE
HAZELNUTS

* A Genuine Story *

+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com

MEC3
The Genuine Company

STP GEN 22 LIFE - 46521