



CATALOGO 2021





Happy Birthday Mr. Cookies

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.

20 ANNI DI CROCCANTEZZA • 20 ANNI DI GOLOSITÀ • 20 ANNI DI WOW

.....

*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.*

20 YEARS OF CRUNCHINESS • 20 YEARS OF YUMMINESS • 20 YEARS OF WOW





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 Variegato, 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

Variegato:

Variegato 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

Variegato 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 AND 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

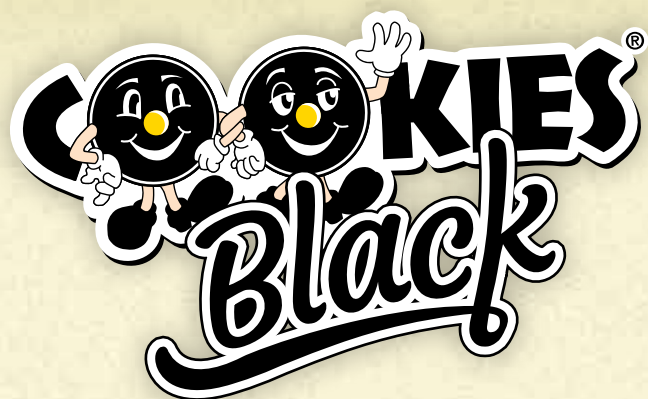


16061 MINI COOKIES®
Multipack 1200 pezzi
Multipack 1200 pieces

16013 MINI COOKIES®
(0,5 x 8) x 4 kg

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





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.*



KIT COOKIES® BLACK cod. 14476

Composizione del kit:

PASTA COOKIES® BLACK
1 secchiello da 4,5 kg

COOKIES® BLACK VARIEGATO
1 latta da 6 kg

FROLLINI COOKIES® BLACK
Sacchetto da 1 kg

The kit contains:

COOKIES® BLACK PASTE
1 bucket x 4,5 kg

COOKIES® BLACK VARIEGATE
1 tin x 6 kg

COOKIES® BLACK
SHORT CRUST BISCUITS
1 bag x 1 kg

RICETTE - RECIPES

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.



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 Variegata.	

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 Variegata and Di Fiore in Fiore Variegata.	

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 Variegata.	



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 Variegata and Rum Variegata.	





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.

KIT COOKIES® COCOBOOM! cod. 14821

Composizione del kit:

VARIEGATO
COOKIES® COCOBOOM!
1 latta da 6 kg

PASTA PER
COOKIES® COCOBOOM!
1 secchiello da 3 kg

CRUMBLE
COOKIES® COCOBOOM!
2 sacchetti da 2,5 kg cad.

The kit contains:

COOKIES® COCOBOOM!
VARIEGATE
1 tin x 6 kg

PASTE FOR
COOKIES® COCOBOOM!
1 bucket x 3 kg

CRUMBLE
COOKIES® COCOBOOM!
2 bags x 2,5 kg



RICETTE - RECIPES

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!	

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!	

BISCOCOCCO

Base bianca	1000 g
Pasta Biscottino®	10 g
Pasta Biancociocc	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!	

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.	



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).





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 and 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!



Composizione del cartone:

2 latte da 6 kg

The box contains:

2 tins x 6 kg

Cod. 14772

RICETTE - 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.*



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.*

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*

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 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.*





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.



Composizione del cartone:

2 latte da 5,5 kg

The box contains:

2 tins x 5,5 kg

Cod. 14750

RICETTE - RECIPES

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.*



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 tostatati.

.....
*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.*

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).*

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 Granellona di
Pistacchi Ciuri Ciuri.*



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.*





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 cod. 14770

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

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



RICETTE - RECIPES

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.*

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 variegated and
Cheesecake Grains.*



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.*





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 il gelato ideale in risposta ai trend di 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**! Utilizzato sia come pasta sia come variegato per esaltare al massimo il sapore speziato, oppure abbinato in ricette inedite! Provale tutte!

.....

*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.



Composizione del cartone:

2 latte da 5,5 kg

The box contains:

2 tins x 5,5 kg

Cod. 14695

RICETTE - 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.*



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.*

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
Variegato Carrot Cake as a paste 150 g
Variegate with Cookies® Spicy and Carrot Cake Variegato.*

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.*



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.*



MILLE MODI DI SEDURRE IL PALATO

A THOUSAND WAYS TO SEDUCE THE PALATE

LE 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 infinite 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

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

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® 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.	Gianduja 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 Gianduja 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® Black

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

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!

Panna	1000 g	Cream	1000 g
Base tipo M	300 g	Base Type M	300 g
Cookies® Cocoboom!		Cookies® Cocoboom!	
Pasta	70 g	Pasta	70 g
Quella®	Q.B.	Quella®	as req.
Copertura al gusto Cioccolato Fondente	Q.B.	Dark chocolate flavour Coating	as req.
Crumble Cookies® Cocoboom!	Q.B.	Mini Cookies® Crumble (grains) 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® 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.
Granella di biscotti caramellati		Grains of caramel flavour biscuits	

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 granella di biscotti al caramello.

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 grains of Caramel flavour biscuits 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.

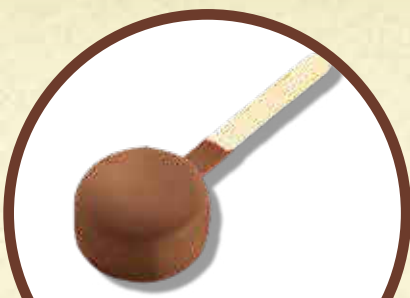


Tartufini Cookies®
Cookies® Tartufini

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. Rifornire 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® Variegato	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. Rifornire 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.



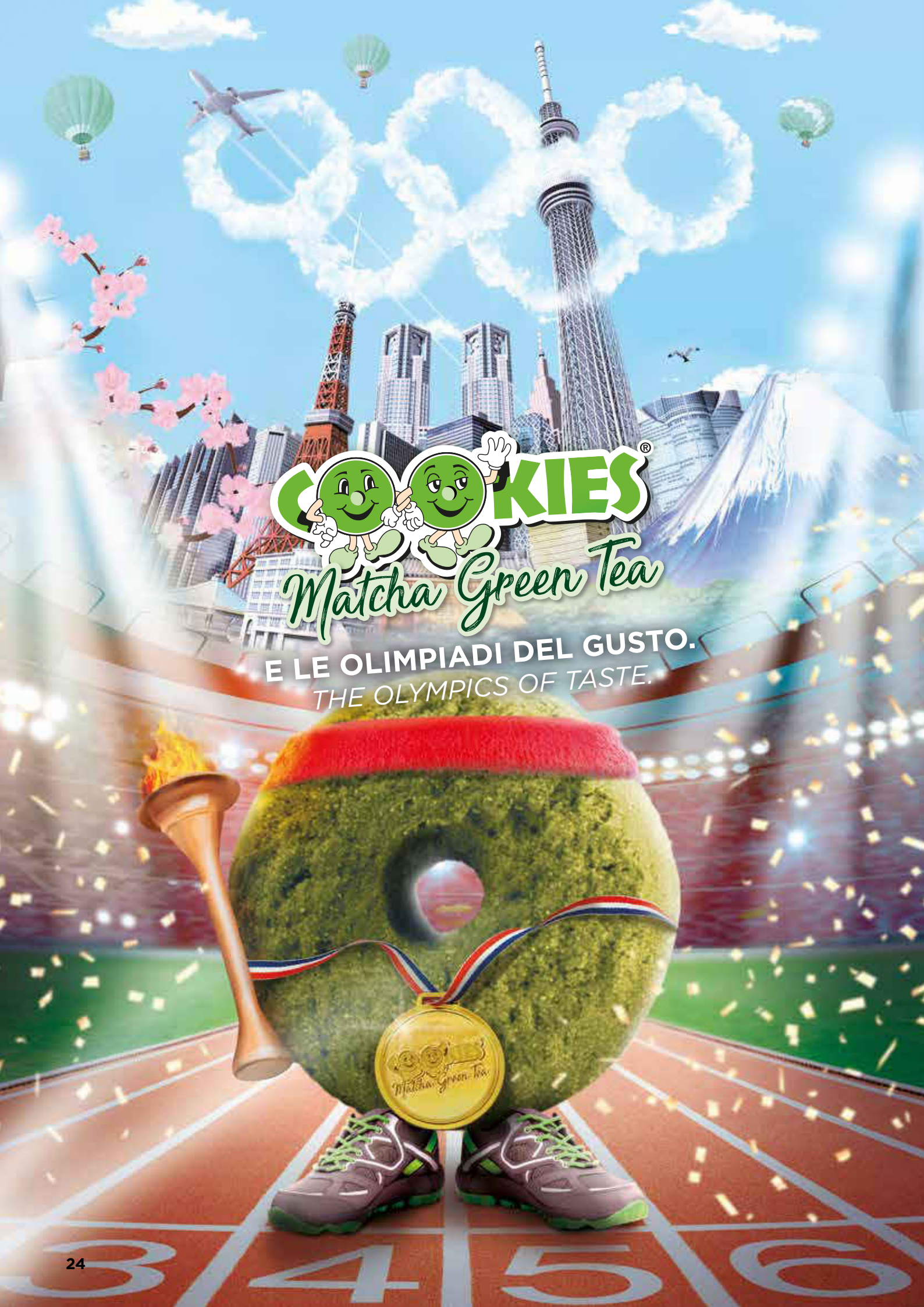
Gelato su stecco Cookies®
Cookies® gelato on sticks



Mini Cookies®



Conetti Cookies®
Tiny Cookies® Cones



COOKIES
Matcha Green Tea

E LE OLIMPIADI DEL GUSTO.
THE OLYMPICS OF TASTE.

RICETTE 2021

RECIPES 2021

Per tutte le gelaterie che vogliono essere vincenti durante i giochi olimpici di Tokyo 2021 proponiamo una selezione di ricette a base di Cookies® Matcha Green Tea in grado di competere per il gelato più buono e creativo dell'anno.

For all the gelato shops that want to be winners during the Olympic games of Tokyo 2021, we propose a selection of Cookies® Matcha Green Tea recipes capable of competing for the most delicious and creative gelato of the year.

MATCHA MINT CHIP



Base bianca	1000 g
Pasta Menta	40 g
Variegare a piacere con Cookies® Matcha Green Tea e Copertura Stracciatella.	
.....	
White base	1000 g
Mint Paste	40 g
Variegate as desired with Cookies® Matcha Green Tea and Stracciatella Coating.	



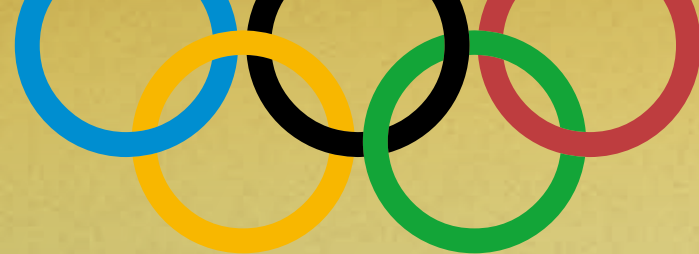
LADY MATCHA by Eleonora Ulanio (ITALIA)

Acqua calda	2200 g
Extra Ruby	1500 g
Variegare a piacere con Cookies® Matcha Green Tea.	
.....	
Hot water	2200 g
Extra Ruby	1500 g
Variegate with Cookies® Matcha Green Tea.	



GELATO BIANCO MATCHA by Carolina (COLOMBIA)

Acqua	1250 g
Latte	1250 g
Extra White	1560 g
Variegare a piacere con Cookies® Matcha Green Tea.	
.....	
Water	1250 g
Milk	1250 g
Extra White	1560 g
Variegate with Cookies® Matcha Green Tea.	



RICETTE - RECIPES

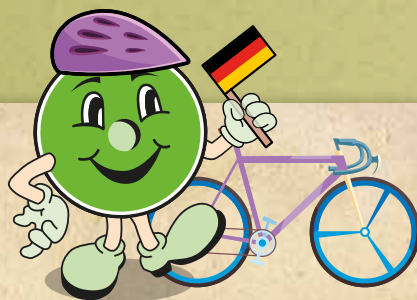


POKEMON TEA by Manuel Pelayo (MEXICO)

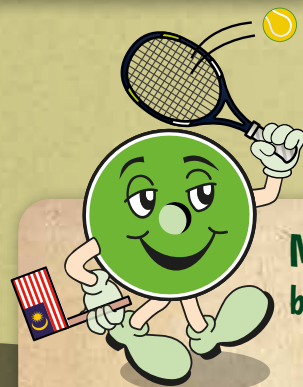


Acqua 1000 g
GranFrutta® Mango 785 g
Variegare a piacere con
Cookies® Matcha Green Tea.
.....
Water 1000 g
GranFrutta® Mango 785 g
Variegate with
Cookies® Matcha Green Tea.

AMATCHA



Base bianca 1000 g
Pasta Amaretto 80 g
Variegare a piacere con
Cookies® Matcha Green Tea e Fiordimela.
.....
White base 1000 g
Amaretto Paste 80 g
Variegate with
Cookies® Matcha Green Tea
and Fiordimela.



MATCHA CHEESECAKE by Azura (MALASYA)

Base bianca 1000 g
Base Cheesecake 40 g
Variegare a piacere con
Cookies® Matcha Green Tea e Fiord'arancio.
.....
White base 1000 g
Cheesecake Base 40 g
Variegate with
Cookies® Matcha Green Tea
and Fiord'arancio.



RICETTE - RECIPES



EXTRAMATCHA by Jakob Sotula (REP. CECA)

Acqua 2500 g
Extradark Black 1625 g
Variegare a piacere con
Cookies® Matcha Green Tea e finire
con Copertura al Gusto Cioccolato
Fondente Tipo M.
.....
Acqua 2500 g
Extradark Black 1625 g
Variegate with Cookies® Matcha-
Green Tea and finish with dark
chocolate flavour type M coating.



PANNA COTTA COOKIES® MATCHA

Base bianca 1000 g
Pasta Panna Cotta 40 g
Variegare a piacere con
Cookies® Matcha Green Tea
e Fiordilampone.
.....
White base 1000 g
Panna Cotta Paste 40 g
Variegate with
Cookies® Matcha Green Tea
and Fiordilampone.



MOMO (UNITED ARAB EMIRATES)



Latte 1000 g
Gusto Mascarpone 500 500 g
(opzionale: 15 g di
Matcha Green Tea Powder)
Variegare con
Cookies® Matcha Green Tea
e Fiordifico verde.
.....
Milk 1000 g
Mascarpone 500 flavour 500 g
(optional: 15 g of
Matcha Green Tea Powder)
Variegate with Cookies®
Matcha Green Tea
and Fiordifico verde.

* *Una Storia Genuina* *

CCT GEN 21 LIFE - 46521



LATTE
MILK



FROLLINI
SHORTBREAD
BISCUITS



ZUCCHERO
SUGAR



CACAO
CACAO



NOCCIOLE
HAZELNUTS

* *A Genuine Story* *