



COOKIET

Cookie-keksien alkuperä näyttäisi juontuvan 600-luvun Persiasta vähän sen jälkeen, kun sokerista tuli suhteellisen yleinen alueella. Cookieit levisivät Eurooppaan muslimien valottaessa Espanjan. 1300-luvulle tultaessa cookieit olivat yleisiä jokaisessa yhteiskuntaluokassa - kuninkaallisista keittiöistä katukaupustelijoihin. Maailmanlaajuisen matkustelun yleistyessä samoihin aikoihin, cookie-kekseistä tuli luonteva matkaeväs. Cookieit olivat modernisoitu versio vastaavista „matkakakuista”, joita oli leivottu läpi historian. Yksi suosituimmista varhaiskekseistä, joka levisi erityisen hyvin ja josta tuli tunnettu jokaisella mantereella samankaltaisilla nimillä oli „jumble”. Se oli suhteellisen kova keksi, joka valmistettiin pääasiassa pähkinöistä, makeutusaineista ja vedestä. Cookieit tulivat Amerikkaan hollantilaisten asuttaessa New Amsterdamin 1620-luvun lopulla. Hollantilainen sana „koekje” sai englannin kielessä muodon „cookie” tai „cooky”. Varhaisimmat maininnat cookie-kekseistä Amerikassa on vuodelta 1703, jolloin „Vuonna 1703 New Yorkissa asuvat hollantilaiset toimittivat... hautajaisiin 800 cookieta...”. Yleisin nykyaikainen cookie, jonka tunnistettava rakenne saadaan aikaiseksi kuohkeasta vatkatusta voista ja sokerista, alkoi yleistymään vasta 1800-luvulla.



Dawn[®]
LEIPURIN[®]



COOKIET

DAWN-TUOTTEET

950418 COOKIE-MIX SUKLAA

950417 COOKIE-MIX VANILLA

950485 TUMMASUKLAAPALA, paistonkestävä

950486 MAITOSUKLAAPALA, paistonkestävä

950484 VALKOSUKLAAPALA, paistonkestävä

TYÖOHJE

Sekoita cookie-mix voin kanssa 3 minuuttia keskinopeudella. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi.

Lisää paistonkestävät suklaapalat ja muotoile taikinasta noin 32 cm pitkä pötkö. Jäähdytä jääkaapissa. Jäähdytymisen jälkeen leikkaa noin 2 cm:n paksuisia viipaleita. Asettele viipaleet pellille ja paista 200°C:ssa 11-12 minuuttia.

PERUSRESEPTIT

SUKLAACOOKIET

1000 g *Cookie-Mix Suklaa Dawn*

160 g *Voi/margariini*

70 g *Vesi*

150 g *Suklaapala Dawn*

VANILJACOOKIET

1000 g *Cookie-Mix Vanilla*

150 g *Voi/margariini*

60 g *Vesi*

150 g *Suklaapala Dawn*

VIIMEISTELY

Viimeistele cookiet haluamallasi kuorrutteella, sulatetulla suklaalla tai tarjoile sellaisenaan.