

Gemeinsam -
aus Leidenschaft


margo

PRODUKTE-ÜBERSICHT APERÇU DES PRODUITS



Art. Nr. 89240
Chocolate Chunk Cookie XL

Backfertige Teiglinge
Pâtons prêts à cuire



Art. Nr. 89239
Triple Chocolate Cookie XL

Backfertige Teiglinge
Pâtons prêts à cuire

COOKIES



VEREDELUNGSVORSCHLÄGE UND FÜLLVARIANTEN
IDÉES POUR AFFINER ET VARIANTES DE FOURRAGE

AMERICAN STYLE VOLL IM TREND

Cookies sind auch in der Schweiz ein anhaltender und nicht wegzu-
denkender Megatrend.

Qualitativ gute Produkte sind das eine. Mit der Veredelung, Präsentation
und dem engagierten Verkaufen können Sie bei den Produkten Ihre
persönlichen Akzente setzen und einen bleibenden Eindruck bei Ihren
Kunden hinterlassen.

Lassen Sie sich von Margo inspirieren...

AMERICAN STYLE PLEINEMENT DANS LA TENDANCE

*En Suisse aussi, les cookies sont une méga-tendance qui perdure et dont on
ne saurait se passer.*

*Les produits de qualité supérieure sont un des aspects. En les affinant, en
soignant la présentation et en pratiquant une vente active, vous pouvez
apporter votre touche personnelle aux produits et laisser une impression
durable à vos clients.*

Laissez-vous inspirer par Margo...



STREUSEL COOKIE (10 STÜCK)

90 g Mürbteigstreusel

Die Chocolate Chunk Cookies 20 – 30 Minuten auftauen lassen. Die aufgetauten Cookies in die Mürbteigstreusel drücken und bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen.

COOKIE AUX FRISURES (10 PIÈCES)

90 g Frisures de pâte brisée

Laissez décongeler les Chocolate Chunk Cookies durant 20 à 30 minutes. Pressez les cookies décongelés dans les frisures de pâte brisée et cuisez-les au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert.



PISTAZIEN COOKIE (10 STÜCK)

50 g Pistazien grob gehackt

Die Triple Chocolate Cookies 20 – 30 Minuten auftauen lassen. Die aufgetauten Cookies in die gehackten Pistazien drücken und bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen.

COOKIE AUX PISTACHES (10 PIÈCES)

50 g Pistaches hachées grossièrement

Laissez décongeler les Triple Chocolate Cookies durant 20 – 30 minutes. Pressez les cookies décongelés dans des pistaches hachées et cuisez-les au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert.



PINIENKERN COOKIE (10 STÜCK)

80 g Pinienkerne

Die Chocolate Chunk Cookies 20 – 30 Minuten auftauen lassen. Die aufgetauten Cookies in die Pinienkerne drücken und bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen.

COOKIE AUX PIGNONS (10 PIÈCES)

80 g Pignons

Laissez décongeler les Chocolate Chunk Cookies durant 20 – 30 minutes. Pressez les cookies décongelés dans des pignons et cuisez-les au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert.



ERDNUSS COOKIE (10 STÜCK)

80 g Erdnüsse

Die Triple Chocolate Cookies 20 – 30 Minuten auftauen lassen. Die aufgetauten Cookies in die Erdnüsse drücken und bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen.

COOKIE AUX CACAHUËTES (10 PIÈCES)

80 g Cacahuètes

Laissez décongeler les Triple Chocolate Cookies durant 20 – 30 minutes. Pressez les cookies décongelés dans des cacahuètes et cuisez-les au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert.



HIMBEER COOKIE (10 STÜCK)

100 g Himbeermarmelade
50 g Mürbteigstreusel

Die Chocolate Chunk Cookies 20 – 30 Minuten auftauen lassen, in Papierformen von 10 cm Ø legen und eine Vertiefung eindrücken. Je ca. 10 g Himbeermarmelade einfüllen und mit Mürbteigstreusel bestreuen. Bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen.

COOKIE AUX FRAMBOISES (10 PIÈCES)

100 g Marmelade de framboises
50 g Frisures de pâte brisée

Laissez décongeler les Chocolate Chunk Cookies durant 20 – 30 minutes, placez-les dans des formes en papier de 10 cm de Ø et enfoncez un creux. Fourrez-les avec env. 10 g de marmelade de framboises et garnissez-les de frisures de pâte brisée. Cuisez-les au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert.



ORANGEN COOKIE (10 STÜCK)

100 g Orangenmarmelade
50 g Mürbteigstreusel

Die Triple Chocolate Cookies 20 – 30 Minuten auftauen lassen, eine Vertiefung eindrücken und je 10 g Orangenmarmelade einfüllen. Mit den Mürbteigstreusel bestreuen und bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen.

COOKIE À L'ORANGE (10 PIÈCES)

100 g Marmelade d'orange
50 g Frisures de pâte Brisée

Laissez décongeler les Triple Chocolate Cookies durant 20 – 30 minutes, enfoncez un creux et fourrez-les avec env. 10 g de marmelade d'orange. Garnissez-les de frisures de pâte Brisée et cuisez-les au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert.



CHOCOLATE CHUNK COOKIE (10 STÜCK)

50 g Fettglasur hell

Die Chocolate Chunk Cookies bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen. Die ausgekühlten Cookies mit heller Fettglasur oder Couverture filieren.

CHOCOLATE CHUNK COOKIE (10 PIÈCES)

50 g Glaçage gras clair

Cuisez les Chocolate Chunk Cookies au four à env. 190 °C, durant env. 20 minutes, avec le soupirail ouvert. Laissez-les refroidir et filez-les avec un glaçage gras clair ou de la couverture.



TRIPLE CHOCOLATE COOKIE (10 STÜCK)

70 g Fettglasur weiss

Die Chocolate Triple Chocolate Cookies bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen. Die ausgekühlten Cookies mit weisser Fettglasur oder Couverture filieren.

TRIPLE CHOCOLATE COOKIE (10 PIÈCES)

70 g Glaçage gras blanc

Cuisez les Chocolate Chunk Cookies au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert. Laissez refroidir les cookies et filez-les avec un glaçage gras blanc ou de la couverture.



ALMONDS CHOCOLATE COOKIE (10 STÜCK)

40 g gehobelte Mandeln

Die Chocolate Chunk Cookies 20 – 30 Minuten auftauen lassen. Die aufgetauten Cookies in die gehobelten Mandeln drücken und bei ca. 190 °C ca. 18 – 20 Minuten bei offenem Zug backen.

ALMONDS CHOCOLATE COOKIE (10 PIÈCES)

40 g Amandes effilées

Laissez décongeler les Chocolate Chunk Cookies durant 20 – 30 minutes. Pressez les cookies décongelés dans des amandes effilées et cuisez-les au four à env. 190 °C, durant env. 18 – 20 minutes, avec le soupirail ouvert.