

Sonia Paczkoski

COOKIE RECHEADO TRIPLO CHOCOLATE



CONGRESSO CONTEM **CHOCOARTE**

Cookie Triplo Chocolate

Esse cookie é extremamente delicioso e perfeito!!! Reúne diversos tipos de chocolates e é um dos campeões de vendas também:

RENDIMENTO:

6 cookies grandes

Peso da massa por cookie: ~120 g

Peso final com recheio: ~150–160 g

◆ INGREDIENTES – MASSA:

150 g manteiga sem sal bem gelada, em cubos.

120 g açúcar mascavo.

75 g açúcar refinado.

65–70 g ovos (≈ 1 ovo grande + um pouco de gema).

240 g farinha de trigo.

33 g black cocoa.

11 g cacau em pó alcalino.

2,5 g fermento químico.

1,6 g bicarbonato de sódio.

2,5 g sal.

90 g chocolate ao leite (chips ou picado).

90 g chocolate branco (chips ou picado).

4 mL extrato de baunilha (opcional).

MODO DE PREPARO NA VÍDEO AULA.

www.contemonline.com

Cookie Triplo Chocolate

🍷 INGREDIENTES – RECHEIO:

120 g Nutella (20 g por cookie).

60 g chocolate branco em cubos (10 g por cookie).

👉 Total de recheio por cookie: ~30 g.

📌 Congele as porções por no mínimo 1 a 2 horas antes da montagem.

MODO DE PREPARO NA VÍDEO AULA.

💡 DICAS (PODE FICAR MELHOR):

- 1 - O descanso prolongado garante altura e centro mais cremoso.
- 2 - Black cocoa dá cor intensa, mas exige equilíbrio com o cacau alcalino para manter sabor.
- 3 - Não asse demais: o cookie termina de firmar fora do forno.
- 4 - Ideal para venda premium e cookies “vitrine”.

ASSAMENTO:

Forno preaquecido a 210 °C - 10 a 12 minutos.

VALIDADE:

Assado: até 4 dias, bem embalado

Massa crua refrigerada: até 72 horas

Cookies montados e congelados: até 60 dias

www.contemonline.com

Sonia Paczkoski



CONGRESSO CONTEM **CHOCOARTE**

CONHEÇA MAIS SOBRE NOSSA PROFESSORA

<https://www.instagram.com/soniapaczkoski/>

<https://www.instagram.com/contemonline/>

<https://www.contembakes.com/>

Sonia Paczkoski, é estrategista de negócios, criadora de marcas e amante da cozinha.

Une técnica, criatividade e visão estratégica para transformar ideias em produtos, receitas e empresas que se destacam no Brasil e no Canadá.

Criadora e administradora do CONTEM, uma das maiores redes de confeitaria e panificação do país, Sonia desenvolve receitas únicas e exclusivas, produtos digitais de alto impacto, e conduz projetos que unem gastronomia, educação e negócios, com professores do mundo inteiro, desde 2018.

Proprietária da Contem Bakes Network no Canadá 🇨🇦 produz e vende Cookies todos os dias, com uma criatividade extraordinária, deixando os clientes sempre impactados com as novidades.

Lidera áreas como branding, gestão, criação de websites, funis de vendas, social media, consultoria e treinamentos para empreendedores que desejam crescer rápido e com estratégia e, ministra cursos e consultorias para Bakers (Confeiteiras) que desejam alavancar seus resultados através de sua grande paixão na cozinha.

Com uma trajetória marcada por disciplina, ação e resultado, Sonia é reconhecida por simplificar o complexo, acelerar empresas e ensinar empreendedores a assumirem o comando, com posicionamento, presença online forte e vendas todos os dias.

Sua cozinha é laboratório, sua mente é estratégia e seu conteúdo é prática pura. Sonia acredita que qualquer pessoa pode construir algo grande com consistência, criatividade e coragem para começar.

CONGRESSO CONTEM **CHOCOARTE**