

# Sonia Paczkoski



## PEPPERMINT COOKIE







# RECHEIO PEPPERMINT COOKIE

## INFORMAÇÕES ÚTEIS:

- ✓ Rende: bolinhas para 6 cookies grandes
- ✓ Super cremoso
- ✓ Sabor de bala peppermint REAL (se você não tiver os ingredientes peppermint para cada 250 g de chocolate, adicione 2 a 4 gotas de extrato)

## INGREDIENTES:

150g Hershey's Candy Cane Kisses (aprox. 2 pacotes de 78g) (ou chocolate branco com extrato peppermint)

50ml creme de leite

20g manteiga sem sal

30g de Leite em pó (opcional – deixa a textura mais cremosa)

Corante vermelho em gel (opcional, se quiser mais vivo)

## MODO DE PREPARO (sem fogo direto):

Corte o seu chocolate. Aqueça o creme de leite e o chocolate no micro-ondas por 20–25 segundos (quente, mas sem ferver). Misture até virar uma ganache lisa e derreter o chocolate por completo.

Adicione a manteiga e misture até incorporar. Se quiser mais cremosidade, adicione o leite em pó.

Adicione corante vermelho se desejar. Leve à geladeira por 1 hora.

Modele bolinhas de 20–30 g. Congele por mais 2 horas antes de rechear os cookies.

## TEXTURA FINAL:

- ✓ forma bolinhas perfeitas.
- ✓ segura o formato dentro do cookie.
- ✓ derrete LINDAMENTE no centro depois de assar.
- ✓ sabor forte, real, delicioso de peppermint

## AJUSTES:

+20 g chocolate, se quiser mais firme.

+5–10 ml de creme de leite, se quiser mais cremoso.





## MASSA MM'S PARA COOKIE PEPPERMINT

### INGREDIENTES – MASSA:

Secos:

190g farinha de trigo  
12g amido de milho  
2,5g fermento químico (¼ colher chá)  
2,5g bicarbonato (¼ colher chá)  
2g sal

Úmidos:

85g manteiga sem sal fria, em cubos  
70g açúcar mascavo  
50g açúcar refinado  
1 ovo grande (50–55 g sem casca)  
5ml extrato de baunilha (opcional)  
Balas Peppermint extras (para decoração)  
120 g M&M's Peppermint

### MODO DE PREPARO – MASSA:

Misture manteiga fria + açúcares até ficar uma farofa grossa. Adicione o ovo + baunilha, misture apenas para incorporar. Adicione farinha, amido, fermento, bicarbonato e sal. Misture até formar uma massa pesada, densa e brilhante. Adicione os M&M's Peppermint e misture delicadamente (não quebre demais para o vermelho ficar bonito na massa). Divida a massa em 6 porções de 110 g cada







## MASSA MM'S PARA COOKIE PEPPERMINT

### **MONTAGEM – USANDO SEU RECHEIO PEPPERMINT:**

Pegue uma porção de massa de 110g.

Abra na mão ou na bancada.

Coloque 1 bolinha de 20–30 g do recheio Peppermint cremoso (gelado e já modelado).

Feche MUITO bem as bordas.

Pressione mais alguns M&M's Peppermint no topo para decoração e reserve alguns para colocar após assento do cookie.

### **CONGELAMENTO (OBRIGATÓRIO):**

Congele os cookies montados por 2 horas antes de assar:

- ✓ evita que o M&M derreta rápido
- ✓ evita vazamento do recheio
- ✓ deixa o cookie bem alto
- ✓ textura NYC autêntica

IDEAL - Congelar por pelo menos 12 horas.

### **ASSAMENTO:**

200°C ou 400F por 10–12 minutos.

Centro alto e firme.

Bordas apenas começando a dourar.

Deixe descansar 15 a 20 minutos na forma para firmar.







**APRENDA MAIS SOBRE COOKIES**





Sonia Paczkoski





## 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.*