

Barres chocolatées café, noisette & dulcey

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 175g de beurre pommade
- 120g de sucre cassonade
- 120g de sucre semoule
- 1 œuf entier (50g)
- 300g de farine T45
- 5g de levure chimique
- 225g de chocolat dulcey haché en pépites
- 75g de noisettes hachées
- 100g de crème liquide entière
- 2g de café en poudre
- 155g de sucre
- 55g de beurre demi-sel

Préparation

1. J'ai utilisé le café à la noisette Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Mélangez le beurre pommade avec les sucres.
3. Ajoutez l'œuf, puis la farine et la levure chimique.
4. Enfin, incorporez le chocolat et les noisettes hachés.
5. Formez des rectangles de la taille de vos barres sur une plaque de papier sulfurisé (pensez que les cookies vont un peu gonfler et s'étaler à la cuisson), puis mettez-les au réfrigérateur minimum 30 minutes.
6. Ensuite, enfournez-les à 180°C pendant environ 10-12 minutes.
7. Laissez-les refroidir avant de les déplacer.
8. Caramel café : de crème liquide entière de café en poudre de sucre de beurre demi-sel Faites chauffer la crème liquide avec le café en poudre.
9. Préparez un caramel à sec avec le sucre, puis déglacez-le petit-à-petit avec la crème au café en mélangeant.
10. Laissez cuire 2 à 3 minutes sur feu moyen, puis hors du feu ajoutez le beurre et mixez pour obtenir un caramel bien lisse.
11. Montage : Quelques noisettes hachées (facultatif) Au moins de chocolat dulcey Pochez du caramel sur chaque cookie.
12. Ajoutez des noisettes hachées à votre convenance.
13. Faites-le refroidir au réfrigérateur.
14. Pendant ce temps, faites fondre doucement le chocolat dulcey, sans dépasser 35°C.
15. Ensuite, recouvrez les barres de chocolat (soit en les posant sur une grille et en versant le chocolat dessus, soit en trempant directement les barres dedans à l'aide d'une fourchette).
16. Laissez cristalliser, puis régalez-vous !