

Sušenky sokoládou a oechy, styl Levain Bakery

Ingrédients

- 230g zmklého másla
- 115g muscovado cukru nebo v p ípad špot eby sv tlého t tinového cukru
- 100g krystalového cukru
- 100g vajec
- 140g mouky 45
- 225g mouky 55
- 20g kuku i ného ýkrobu
- 4g práýku do pe iva
- 2g soli
- 180g nasekaných o ech
- 260g okolády nakrájené na kousky (pro m šje to polovina mlé né bahibé 46%, polovina ho ké karibské 66%)

Préparation

1. Pro ty z vás, kte í u šbyli v New Yorku, pravd podobn šznáte sušenky z Levain Bakery: obrovské sušenky, které se v dy prodávají teplé, pln né o echy a mlé nou okoládou (pro klasickou verzi mají také verzi 100% okolády, jednu s araýdovžm máslem a jednu s rozinkami).
2. M l jsem u šp íle ítost je ochutnat n kolikrát, ale necht l jsem ekat na další cestu, abych si je mohl vychutnat, tak e u šn kolik m síc špravideln šd lám sušenky (hodn šsuýenek), abych se co nejvíce p íblí il originálnímu receptu.
3. Pomohl jsem si tímto videem, ve kterém vidíme dv šzakladatelky Levain Bakery, jak p ípravují své slavné sušenky; i kdy šjsem nem l p esné mno ství, získal jsem seznam ingrediencí a také jsem mohl vid t texturu t sta v r zných fázích p ípravy.
4. Cht l jsem dodr et originální recept s mlé nou okoládou, ale proto e jsem necht l mít sušenky p íliýšsladké, pou il jsem p esto okoládu s vysokžm obsahem kakaa (bahibé od Valrhony, 46% kakaa).
5. M ete ji nahradit jinou mlé nou okoládou, doporu ují minimáln š40% kakaa (dnes u šše dá najít i více ne 50% kakaa v supermarketech), nebo dokonce ho kou okoládou, pokud dáváte p ednost.
6. Další hlavní ingrediencí jsou o echy, zkouýel jsem je nahradit lískovžmi o echy, ale vžsledek a tedy textura nejsou stejné.
7. Nakonec na konci receptu dávám spoustu pokyn šohledn špe ení, samoz ejm šbudete mo ná muset výechno p izp sobit své troub ša svému vybavení.
8. Pokud jste to výechno p e etli, m ete za ít p edeh ívat troubu, zaslou íte si to!
9. as p ípravy: 15 minut + 10 minut pe eníNa 8 (velmi velkých) suýenek: Ingredience: zmklého másla muscovado cukru nebo v p ípad špot eby sv tlého t tinového cukru krystalového cukru vajec mouky 45 mouky 55 kuku i ného ýkrobu práýku do pe iva soli nasekaných o ech okolády nakrájené na kousky (pro m šje to polovina mlé né bahibé 46%, polovina ho ké karibské 66%) Recept: Nejlepší je p ípravit recept s kuchy skžm robotem s hn tacím hákem, jinak s ýpachtlí.
10. Smíchejte máslo se cukry, dokud nezískáte dob e krémovou sm s.
11. Poté p ídávejte vejce jedno po druhém a mezi ka džm p idáním míchejte, dokud nebude sm s homogenní.
12. V jiné míse smíchejte suché ingredience: mouky, kuku i nžšýkrob, s l a práýek do pe iva.
13. P idejte suché ingredience do sm si másla-cukru-vajec, znovu promíchejte, dokud nezískáte homogenní t sto (ale ne déle).
14. P idejte nasekané o echy a okoládové kousky.
15. Pokud je to nutné, jeýt šjednou promíchejte pomocí st rky, aby se okoláda a o echy dob e rozlo íly.

16. Vytvořte 8 kuliček o hmotnosti přibližně 10 g, poté je dejte do chladničky na minimálně 3 hodiny (můžete je nechat přes noc).
17. Poté přehřejte troubu na 220°C v statickém režimu.
18. Umístěte kuličky sušenek na plech vyložený pečicím papírem, s dostatečnými rozestupy, protože se při pečení rozleou.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com