

okoladaj biskvitoj kaj nuksoj, la Levain Bakery

Ingrédients

- 230g da mola butero
- 115g da muscovado sukero aŭ se necese blonda vergoiza
- 100g da granula sukero
- 100g da ovo
- 140g da faruno 45
- 225g da faruno 55
- 20g da maizena
- 4g da baksoda
- 2g da salo
- 180g da hakitaj juglandoj
- 260g da ĉokolado tranĉita en pecetojn (por mi ĉi estas duono lakto bahibé 46%, duono nigra karibiba 66%)

Préparation

1. Por tiuj el vi, kiuj jam estis en Novjorko, vi verŝajne konas la kuketojn de Levain Bakery: enormaj kuketoj, ĉiam venditaj varmetaj, plenigitaj per juglandoj kaj lakta ĉokolado (por la klasika versio, ili ankaŭ havas version 100% ĉokolado, unu kun arakida butero kaj unu kun sekvinberoj).
2. Mi jam havis la ancon gustumi ilin plurfoje, sed mi ne volis atendi venontan vojaĵon por iri ilin, do dum kelkaj monatoj mi regule faris kuketojn (multajn kuketojn) por alproksimi ĉi kiel eble plej al la originala recepto.
3. Mi helpis min per ĉi tiu videoj en kiu oni vidas la du fondintinojn de Levain Bakery prepari siajn famajn kuketojn; mankante kvantoj, mi tiel akiris la liston de ingrediencoj kaj ankaŭ povis vidi la teksturon de la pastoj en diversaj momentoj de la preparado.
4. Mi volis respekti la originalan recepton uzante lakta ĉokolado, sed ĉar mi ne volis havi tre dolajn kuketojn, mi tamen uzis ĉokoladon riĉan je kakao (la bahibé de Valrhona, 46% kakao).
5. Vi povas anstataŭigi ĉi ĉi per alia lakta ĉokolado, mi konsilas minimumon 40% kakao (oni trovas eble pli ol 50% kakao nuntempe en superbazaro), aŭ eble nigra ĉokolado se vi preferas.
6. La alia ĉefa ingredienco estas la juglando, mi provis anstataŭigi ĉi ĉi per avellano sed la rezulto kaj do la teksturo ne estas la samaj.
7. Fine, mi donas ĉi la fino de la recepto sufiĉe da indikoj rilate al la kuirado, kompreneble vi eble devos adapti ĉi ĉi al via forno kaj ekipaĵo.
8. Se vi legis ĉi ĉi, vi povas komenci varmigi vian fornon, vi meritis ĉi ĉi!
9. La plej bona maniero estas prepari la recepton per kuirroboto kun folia aldonado, alie per spatelo.
10. Miksi la buteron kun la sukeraj ĉi ĉi la miksaĵo estas tre kremeca.
11. Poste aldoni la ovotruojn unu post la alia, ĉi ĉi la miksaĵo estas homogenaj.
12. En aparta bovlo miksu la sekajn ingrediencojn: la farunoj, la maizena, la salo, kaj la bakfaraĵo.
13. Aldonu la pulvojn al la butero-sukero-ovomiksaĵo, denove miksu ĉi ĉi vi havas homogenan paston (sed ne pli longe).
14. Enmetu la hakitajn juglandojn kaj la ĉokoladajn pecetojn.
15. Se necese, remiksete uzante marizon por ke la ĉokolado kaj juglandoj estu bone distribuataj.
16. Formu 8 kuglojn ĉi ĉi, poste metu ilin en la fridujo minimum 3 horoj (vi povas lasi ilin unu nokton).
17. Poste, antaŭ varmigi la fornon je 220°C en statika varmo.
18. Metu la kuketkuglojn sur pleton kovritan per bakpapiro, kun sufiĉe da spaco ĉi ĉi ili etendiĝos dum la kuirado.

