

Cookie-pizza al estilo Cédric Grolet (chocolates y frutos secos)

Ingrédients

- 140g de mantequilla
- 65g de azúcar mascabado
- 70g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 240g de harina
- 3g de levadura química

Préparation

1. Si estás presente en la parte de pastelería de las redes sociales, seguramente has visto las cookie-pizzas de Cédric Grolet en su café parisino.
2. En su versión, hace cookies gigantes de varios sabores diferentes, que luego vende por porciones.
3. En la mía, hice algo diferente ya que no quería hacer 6 cookies gigantes (hubiera sido necesario ser muchos para comer todo eso después), así que hice un cookie gigante natural, que corté y rellené a mitad de cocción.
4. De esta manera, obtenemos varios sabores diferentes pero con solo un cookie gigante, ¡e incluso es una oportunidad para hacer esta receta con niños para que cada uno pueda rellenar su parte de cookie-pizza!
5. Ingredientes: Usé los chocolates de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Usé los frutos secos y la crema de speculoos de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Para el relleno: chips de chocolate diversos, crema de chocolate y avellanas, crema de speculoos, pistachos, nueces pecanas, frambuesas, speculoos, coco, avellanas, speculoos... ¡lo que te apetezca!
8. Receta: Mezcla la mantequilla pomada con los dos azúcares.
9. Añade el huevo.
10. Incorpora después la harina y la levadura.
11. Extiende la masa en un círculo engrasado de 22cm de diámetro.
12. Precocina la masa en el horno precalentado a 180°C durante 10 a 15 minutos (ajusta si prefieres los cookies más o menos crujientes).
13. Mientras tanto, prepara tus rellenos.
14. Cuando el cookie comience a dorarse, sácalo del horno, quita el círculo.
15. Detalla tus porciones de cookie (corté el mío en 6 partes) y añade los rellenos: chocolates y frutos secos (presiona bien los trozos de chocolate en la masa).
16. Vuelve a meter al horno por 3-4 minutos, para que el chocolate se derrita y el cookie termine de cocinarse.
17. Luego, deja templar y añade los otros rellenos: cremas, caramelo... ¡Y disfruta!