

Barras de chocolate con café, avellana y dulcey

Ingrédients

- 175g de mantequilla a punto de pomada
- 120g de azúcar moreno
- 120g de azúcar granulada
- 1 huevo entero (50g)
- 300g de harina T45
- 5g de levadura química
- 225g de chocolate dulce picado en chispas
- 75g de avellanas picadas
- 100g de crema líquida entera
- 2g de café en polvo
- 155g de azúcar
- 55g de mantequilla con sal

Préparation

1. Después del flan y la tarta, reincido con esta combinación de café y dulcey que ¡adoro!
2. Así que con algunas avellanas adicionales, esta receta se convierte en una delicia perfecta para la merienda o para acompañar su café Material : Batidor Bandeja perforada Mangas pasteleras Ingredientes : Usé el chocolate Dulcey de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Usé el café de avellana Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tendrás demasiada masa de cookie, puedes reducir las cantidades o conservar las cookies adicionales en un recipiente hermético durante varios días.
5. Mezcla la mantequilla a punto de pomada con los azúcares.
6. Agrega el huevo, luego la harina y la levadura química.
7. Finalmente, incorpora el chocolate y las avellanas picadas.
8. Forma rectángulos del tamaño de tus barras sobre una hoja de papel sulfurizado (ten en cuenta que las cookies se expandirán un poco al cocinarse), luego colócalos en el refrigerador por lo menos 30 minutos.
9. Después, hornéalos a 180°C durante aproximadamente 10-12 minutos.
10. Déjalos enfriar antes de moverlos.
11. Calienta la crema líquida con el café en polvo.
12. Prepara un caramelo seco con el azúcar y luego añádele poco a poco la crema de café, mezclando.
13. Deja cocinar de 2 a 3 minutos a fuego medio, luego fuera del fuego añade la mantequilla y mezcla hasta obtener un caramelo bien liso.
14. Coloca caramelo sobre cada cookie.
15. Agrega avellanas picadas a tu gusto.
16. Déjalas enfriar en el refrigerador.
17. Mientras tanto, derrite suavemente el chocolate dulcey, sin superar los 35°C.
18. Luego, cubre las barras con chocolate (ya sea colocándolas en una rejilla y vertiendo el chocolate sobre ellas, o sumergiéndolas directamente en el chocolate con la ayuda de un tenedor).
19. Deja que el chocolate cristalice, ¡y luego disfruta!