

Suklaa- ja pähkinäeväät, Levain Bakery -tyylillä

Ingrédients

- 8 (erittäin suurta) keksiä:
- 230g pehmeää voita
- 115g muscovadosokeria tai vaihtoehtoisesti vaaleaa ruokosokeria
- 100g hienoa sokeria
- 100g munaa
- 140g jauhoja 45
- 225g jauhoja 55
- 20g maissitärkkelystä
- 4g leivinjauhetta
- 2g suolaa
- 180g hakattuja pähkinöitä
- 260g suklaata paloina (minulle se on puolet maitosuklaata bahibé 46%, puolet tummaa suklaata caraïbes 66%)

Préparation

1. Niille teistä, jotka olette jo käyneet New Yorkissa, tiedätte todennäköisesti Levain Bakeryn keksit: valtavat keksit, jotka myydään aina lämpiminä, täytettyinä pähkinöillä ja maitosuklaalla (perinteisessä versiossa on myös 100% suklaaversio, maapähkinäversio ja rusinaversio).
2. Olen jo saanut tilaisuuden maistaa niitä useaan otteeseen, mutta en halunnut odottaa seuraavaa matkaa nauttiakseni niistä, joten olen viime kuukausina tehnyt säännöllisesti keksejä (paljon keksejä) päästäkseni mahdollisimman lähelle alkuperäistä reseptiä.
3. Olen hyödyntänyt tätä videota, jossa nähdään Levain Bakeryn kaksi perustajaa valmistamassa kuuluisia keksejään; määrien puutteessa olen saanut listan ainesosista ja voinut nähdä taikinan koostumuksen eri vaiheissa valmistusta.
4. Halusin kunnioittaa alkuperäistä reseptiä käyttämällä maitosuklaata, mutta koska en halunnut liian makeita keksejä, käytin kuitenkin tummaa suklaata (Valrhonan bahibé, 46% kaakaota).
5. Voit korvata sen toisella maitosuklaalla, suosittelen vähintään 40% kaakaota (nyt kaupasta löytyy jopa yli 50% kaakaota), tai jopa tummalla suklaalla, jos niin haluat.
6. Toinen tärkeä ainesosa on pähkinä, yritin korvata sen hasselpähkinällä, mutta tulos ja siten koostumus eivät ole samat.
7. Lopuksi annan reseptin lopussa paljon ohjeita paistamisesta, tietenkin saatat joutua säätämään kaiken tämän uuniisi ja välineisiisi.
8. Jos olet lukenut tämän kaiken, voit alkaa lämmittää uunia, olet sen ansainnut!
9. Valmistusaika: 15 minuuttia + 10 minuuttia paistoaikaa8 (erittäin suurta) keksiä: Ainesosat: pehmeää voita muscovadosokeria tai vaihtoehtoisesti vaaleaa ruokosokeria hienoa sokeria munaa jauhoja 45 jauhoja 55 maissitärkkelystä leivinjauhetta suolaa hakattuja pähkinöitä suklaata paloina (minulle se on puolet maitosuklaata bahibé 46%, puolet tummaa suklaata caraïbes 66%) Resepti: Parasta on valmistaa resepti yleiskoneella, jossa on taikinakoukku, vaihtoehtoisesti lastalla.
10. Sekoita voi sokerin kanssa, kunnes saat hyvin kermaisen seoksen.
11. Lisää sitten munat yksi kerrallaan sekoittaen jokaisen lisäyksen jälkeen, kunnes se on homogeenista.
12. Erillisessä kulhossa sekoita kuivat ainesosat: jauhot, maissitärkkelys, suola ja leivinjauhe.
13. Lisää kuivat aineet voi-sokeri-muna-seokseen, sekoita jälleen, kunnes saat homogeenisen taikinan (mutta älä sekoita liian pitkään).

14. Lisää hakatut pähkinät ja suklaapalat.
15. Tarvittaessa sekoita vielä lastalla, jotta suklaa ja pähkinät jakautuvat hyvin.
16. Muodosta 8 palloa, jotka painavat noin , ja laita ne jääkaappiin vähintään 3 tunniksi (voit jättää ne yöksi).
17. Sen jälkeen esilämmitä uuni 220°C:seen staattisella lämmöllä.
18. Aseta keksipallot leivinpaperilla vuoratulle pellille, jättäen tarpeeksi väliä, koska ne leviävät paistettaessa.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com