

Kue Cokelat & Kacang ala Levain Bakery

Ingrédients

- 230g mentega lembut
- 115g gula muscovado atau jika tidak ada, gula vergeoise blonde
- 100g gula pasir
- 100g telur
- 140g tepung 45
- 225g tepung 55
- 20g maizena
- 4g baking powder
- 2g garam
- 180g kacang cincang
- 260g cokelat dipotong-potong (bagi saya setengahnya adalah Bahibé susu 46%, setengahnya lagi adalah hitam Caraïbes 66%)

Préparation

1. Untuk kalian yang sudah pernah pergi ke New York, kalian mungkin sudah tahu tentang kue kering di Levain Bakery: kue kering yang besar, selalu dijual hangat, diisi dengan kacang dan cokelat susu (untuk versi klasik, mereka juga punya versi 100% cokelat, satu dengan selai kacang, dan satu dengan kismis).
2. Saya sudah beberapa kali mencicipinya, tetapi saya tidak ingin menunggu perjalanan berikutnya untuk menikmatinya, jadi sudah beberapa bulan ini saya sering membuat kue kering (banyak kue kering) untuk mencoba mendekati resep aslinya.
3. Saya terbantu dengan video ini di mana kita bisa melihat dua pendiri Levain Bakery menyiapkan kue kering mereka yang terkenal; meskipun tidak dengan takaran, saya mendapatkan daftar bahan dan juga bisa melihat tekstur adonan pada berbagai tahap persiapan.
4. Saya ingin menghormati resep aslinya dengan menggunakan cokelat susu, tetapi karena saya tidak ingin kue keringnya terlalu manis, saya tetap menggunakan cokelat dengan kandungan kakao tinggi (Bahibé dari Valrhona, 46% kakao).
5. Anda bisa menggantinya dengan cokelat susu lainnya, saya sarankan minimal 40% kakao (sekarang bahkan ada yang lebih dari 50% kakao di supermarket), atau bahkan cokelat hitam jika Anda lebih suka.
6. Bahan utama lainnya adalah kacang, saya mencoba menggantinya dengan hazelnut tapi hasil dan teksturnya tidak sama.
7. Terakhir, saya memberikan banyak petunjuk mengenai pemanggangan di akhir resep, tentu saja Anda mungkin harus menyesuaikannya dengan oven dan peralatan Anda.
8. Jika Anda sudah membaca semuanya, Anda bisa mulai memanaskan oven Anda, Anda pantas mendapatkannya!
9. Waktu persiapan: 15 menit + 10 menit pemanggangan
Untuk 8 (sangat besar) kue kering: Bahan-bahan: mentega lembut gula muscovado atau jika tidak ada, gula vergeoise blonde gula pasir telur tepung 45 tepung 55 maizena baking powder garam kacang cincang cokelat dipotong-potong (bagi saya setengahnya adalah Bahibé susu 46%, setengahnya lagi adalah hitam Caraïbes 66%) Resep: Lebih baik membuat resep ini dengan mixer roti yang dilengkapi dengan alat pengaduk, jika tidak ada bisa menggunakan spatula.
10. Campurkan mentega dengan gula hingga mendapatkan campuran yang lembut.
11. Kemudian tambahkan telur satu per satu sambil diaduk di antara setiap penambahan hingga merata.
12. Dalam mangkuk terpisah, campurkan bahan-bahan kering: tepung, maizena, garam, dan baking powder.

13. Tambahkan bahan kering tersebut ke dalam campuran mentega-gula-telur, aduk lagi hingga menjadi adonan yang merata (tapi jangan terlalu lama).
14. Masukkan kacang cincang dan potongan cokelat.
15. Jika perlu, aduk lagi menggunakan maryse agar cokelat dan kacangnya terdistribusi dengan baik.
16. Bentuk 8 bola dengan ukuran sekitar , kemudian masukkan ke dalam lemari es minimal 3 jam (bisa juga semalam).
17. Kemudian, panaskan oven hingga 220°C dengan mode statis.
18. Letakkan bola-bola kue kering tersebut di atas loyang yang telah dialasi kertas roti, beri jarak yang cukup karena mereka akan melebar saat pemanggangan.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com