

Biscuits tutto cioccolato stile Levain Bakery

Ingrédients

- 240g di burro
- 110g di zucchero muscovado o vergeoise
- 90g di zucchero semolato
- 100g di uova (2 uova medie)
- 120g di farina T45
- 190g di farina T55
- 60g di cacao in polvere non zuccherato
- 20g di maizena
- 2g di lievito chimico
- 2g di bicarbonato di sodio
- 2g di sale
- 300g di gocce di cioccolato (circa, puoi aggiungere fino a 400g se vuoi molte gocce. Ho usato cioccolato fondente al 70%, quello del Chocolat des Français)

Préparation

1. Dopo la versione classica dei cookie stile Levain Bakery (gocce di cioccolato e noci), ecco la versione 100% cioccolato, con un impasto ben cacaoté e molte gocce di cioccolato fuso!
2. Le due ricette sono molto simili, anche se ho fatto alcuni aggiustamenti.
3. T55 di cacao in polvere non zuccherato di maizena di lievito chimico di bicarbonato di sodio di sale di gocce di cioccolato (circa, puoi aggiungere fino a se vuoi molte gocce.
4. Ho usato cioccolato fondente al 70%, quello del Chocolat des Français) Ricetta: La ricetta è ideale da realizzare con un robot da cucina con frusta, o un mixer elettrico (anche se ovviamente puoi farla a mano se non sei attrezzato).
5. Monta il burro ammorbidito con gli zuccheri.
6. Quando il composto è omogeneo, aggiungi le uova e monta di nuovo.
7. A parte, mescola le polveri: farine, cacao, maizena, lievito, bicarbonato e sale.
8. Versale sul composto precedente e monta di nuovo.
9. Smetti di montare non appena le polveri sono incorporate.
10. Infine, aggiungi le tue gocce di cioccolato (come me, puoi anche tagliare delle tavolette di cioccolato per ottenere gocce di diverse dimensioni).
11. Dividi il tuo impasto in 8 (se hai messo di gocce, avrai cookie di circa , da regolare se hai aumentato la quantità).
12. Puoi cuocere 4 cookie alla volta su una teglia standard (40x30cm) coperta con un tappetino da cottura (il tappetino da cottura dà un risultato migliore per me, ma ovviamente puoi anche usare carta da forno).
13. Posiziona le palline sulla teglia distanziandole bene, e senza schiacciarle soprattutto.
14. Preriscalda il forno a 220°C calore statico, con la griglia in basso nel forno.
15. Inforna i cookie per 9 minuti, poi abbassa la temperatura a 200°C e continua la cottura per 2 minuti.