

Cookie-pizza alla maniera di Cédric Grolet (cioccolato e frutta secca)

Ingrédients

- 140g di burro
- 65g di zucchero muscovado
- 70g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 240g di farina
- 3g di lievito chimico

Préparation

1. Se siete presenti nella parte di pasticceria dei social media, avrete sicuramente visto passare i cookie-pizza di Cédric Grolet nel suo caffè parigino.
2. Nella sua versione, realizza dei cookie giganti di vari gusti diversi, che poi vende a fette.
3. Nella mia, ho fatto qualcosa di diverso poiché non volevo fare 6 cookie giganti (sarebbe stato necessario essere molto numerosi per mangiare tutto questo poi), quindi ho realizzato un cookie gigante al naturale, che ho tagliato e farcito a metà cottura.
4. In questo modo, si ottengono diversi gusti diversi ma con un solo cookie gigante, ed è anche un'occasione per fare questa ricetta con i bambini affinché ciascuno possa farcire la propria fetta di cookie-pizza!
5. Ingredienti: Ho utilizzato i cioccolati di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Ho usato la frutta secca e la crema spalmabile al speculoos di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Tempo di preparazione: 20 minuti + circa 20 minuti di cottura Per un cookie da 6 fette: Ingredienti: di burro di zucchero muscovado di zucchero di canna 1 uovo di farina di lievito chimico Per la farcitura: gocce di cioccolato vario, crema di cioccolato e nocciole, crema spalmabile al speculoos, pistacchi, noci pecan, lamponi, speculoos, cocco, nocciole, speculoos... tutto quello che vi piace!
8. Ricetta: Mescolate il burro ammorbidito con i due zuccheri.
9. Aggiungete l'uovo.
10. Incorporate poi la farina e il lievito.
11. Stendete l'impasto in un cerchio imburrito di 22 cm di diametro.
12. Precuocete l'impasto nel forno preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti (da regolare a seconda se si preferiscono i cookie più o meno croccanti).
13. Nel frattempo, preparate le vostre farciture.
14. Quando il cookie inizia a dorarsi, estraetelo dal forno, rimuovete il cerchio.
15. Dividete il vostro cookie in porzioni (ho tagliato il mio in 6 fette) e aggiungete le farciture: cioccolati e frutta secca (premete bene i pezzi di cioccolato nell'impasto).
16. Rimettete in forno per 3-4 minuti, per far sciogliere il cioccolato e far finire di cuocere il cookie.
17. Poi, lasciate intiepidire e aggiungete le altre farciture: creme spalmabili, caramello.
18. E godetevi il risultato!