

Barrette al cioccolato, caffè, nocciole e dulcey

Ingrédients

- 175g di burro a pomata
- 120g di zucchero di canna
- 120g di zucchero semolato
- 1 uovo intero (50g)
- 300g di farina T45
- 5g di lievito in polvere
- 225g di cioccolato dulcey tritato in gocce
- 75g di nocciole tritate
- 100g di panna liquida intera
- 2g di caffè in polvere
- 155g di zucchero
- 55g di burro salato

Préparation

1. Dopo il flan e la crostata, recidivo con questa combinazione caffè & dulcey che adoro!
2. E quindi, con qualche nocciola in più, questa ricetta diventa una golosità perfetta per la merenda o per accompagnare il vostro caffè Materiale: Frusta Teglia perforata Sacche da pasticciare Ingredienti: Ho usato il cioccolato Dulcey di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ho usato il caffè alla nocciola Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 50 minuti + 10 minuti di cottura Per 15 a 20 barrette a seconda delle dimensioni:
Cookie nocciola & gocce dulcey: di burro a pomata di zucchero di canna di zucchero semolato 1 uovo intero () di farina T45 di lievito in polvere di cioccolato dulcey tritato in gocce di nocciole tritate Avrete troppi cookie, potete ridurre le quantità ma potete anche conservare i cookie in eccesso per diversi giorni in una scatola ermetica.
5. Mescolate il burro a pomata con gli zuccheri.
6. Aggiungete l'uovo, poi la farina e il lievito.
7. Infine, incorporate il cioccolato e le nocciole tritate.
8. Formate dei rettangoli della dimensione delle vostre barrette su una placca di carta da forno (tenete presente che i cookie gonfieranno e si allargheranno un po' in cottura), poi metteteli in frigorifero per almeno 30 minuti.
9. Poi, infornateli a 180°C per circa 10-12 minuti.
10. Lasciateli raffreddare prima di spostarli.
11. Caramello al caffè: di panna liquida intera di caffè in polvere di zucchero di burro salato Riscaldare la panna liquida con il caffè in polvere.
12. Preparate un caramello a secco con lo zucchero, poi deglassate poco a poco con la panna al caffè mescolando.
13. Lasciate cuocere 2 a 3 minuti a fuoco medio, poi fuori dal fuoco aggiungete il burro e frullate per ottenere un caramello ben liscio.
14. Montaggio: Alcune nocciole tritate (facoltativo) Almeno di cioccolato dulcey Spruzzate del caramello su ogni cookie.
15. Aggiungete le nocciole tritate a piacere.

16. Raffreddatele in frigorifero.
17. Nel frattempo, sciogliete dolcemente il cioccolato dulcey, senza superare i 35°C.
18. Poi, coprite le barrette con il cioccolato (posizionandole su una griglia e versando il cioccolato sopra, oppure immergendo direttamente le barrette nel cioccolato usando una forchetta).
19. Lasciate cristallizzare, poi gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com