

Biscotti al cioccolato e noci, stile Levain Bakery

Ingrédients

- 230g di burro morbido
- 115g di zucchero muscovado o in mancanza di zucchero di canna biondo
- 100g di zucchero semolato
- 100g di uovo
- 140g di farina 45
- 225g di farina 55
- 20g di maizena
- 4g di lievito chimico
- 2g di sale
- 180g di noci tritate
- 260g di cioccolato tagliato a pezzetti (per me metà latte Bahibé 46%, metà fondente Caraïbes 66%)

Préparation

1. Per coloro che sono già stati a New York, probabilmente conoscete già i cookies della Levain Bakery: enormi cookies, sempre venduti tiepidi, farciti con noci e cioccolato al latte (per la versione classica, hanno anche una versione 100% cioccolato, una al burro di arachidi e una con uvetta).
2. Li ho già assaggiati diverse volte, ma non avevo voglia di aspettare un prossimo viaggio per deliziarmi, quindi da qualche mese faccio regolarmente dei cookies (molti cookies) per avvicinarmi il più possibile alla ricetta originale.
3. Mi sono aiutata con questo video in cui si vedono le due fondatrici della Levain Bakery preparare i loro famosi cookies; anche se non vengono fornite le quantità, ho ottenuto così la lista degli ingredienti e ho potuto vedere anche la consistenza dell'impasto nei diversi momenti della preparazione.
4. Ho voluto rispettare la ricetta originale utilizzando del cioccolato al latte, ma poiché non volevo avere dei cookies super dolci, ho comunque usato del cioccolato forte in cacao (il Bahibé di Valrhona, 46% di cacao).
5. Potete sostituirlo con un altro cioccolato al latte, consiglio almeno il 40% di cacao (ora si trova anche con oltre il 50% di cacao al supermercato), o persino del cioccolato fondente se preferite.
6. L'altro ingrediente chiave è la noce, ho provato a sostituirla con la nocciola ma il risultato e quindi la consistenza non sono gli stessi.
7. Infine, do alla fine della ricetta parecchie indicazioni riguardanti la cottura, naturalmente potrebbe essere necessario adattare il tutto al vostro forno e al vostro materiale.
8. Se avete letto tutto questo, potete iniziare a riscaldare il forno, ve lo siete meritato!
9. Tempo di preparazione: 15 minuti + 10 minuti di cottura
Per 8 (molto grandi) cookies: Ingredienti: di burro morbido di zucchero muscovado o in mancanza di zucchero di canna biondo di zucchero semolato di uovo di farina 45 di farina 55 di maizena di lievito chimico di sale di noci tritate di cioccolato tagliato a pezzetti (per me metà latte Bahibé 46%, metà fondente Caraïbes 66%) Ricetta: Il modo migliore è realizzare la ricetta con un robot da cucina munito di frusta piatta, altrimenti con una spatola.
10. Mescolate il burro con gli zuccheri fino a ottenere un composto cremoso.
11. Aggiungete poi le uova una ad una mescolando tra ogni aggiunta fino a che il composto sia omogeneo.
12. In una ciotola a parte mescolate gli ingredienti secchi: le farine, la maizena, il sale e il lievito.
13. Aggiungete le polveri al composto di burro-zucchero-uova, mescolando di nuovo fino a ottenere un impasto omogeneo (ma non più a lungo).
14. Incorporate le noci tritate e le pepite di cioccolato.
15. Se necessario, mescolate ancora con l'aiuto di una spatola in silicone affinché il cioccolato e le noci siano

ben distribuiti.

16. Formate 8 sfere di circa , poi mettetele in frigorifero per almeno 3 ore (potete lasciarle per una notte).
17. Poi, preriscaldate il forno a 220°C in modalità statica.
18. Posizionate le sfere di cookies su una teglia rivestita di carta da forno, distanziandole sufficientemente poiché si allargheranno durante la cottura.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com