

Sjokoladekjets med nøtter, à la Levain Bakery

Ingrédients

- 230g mykt smør
- 115g muscovadosukker eller i mangel av blond sukker
- 100g sukker
- 100g egg
- 140g mel 45
- 225g mel 55
- 20g maizena
- 4g bakepulver
- 2g salt
- 180g hakkede nøtter
- 260g sjokolade kuttet i biter (for meg er det halvparten melk bahibé 46%, halvparten mørk caraibes 66%)

Préparation

1. For de av dere som allerede har vært i New York, kjenner dere sannsynligvis til kakene fra Levain Bakery: enorme kaker, alltid solgt varme, fylt med nøtter og melkek sjokolade (for den klassiske versjonen har de også en 100% sjokoladeversjon, en med peanøttsmør og en med rosiner).
2. Jeg har hatt muligheten til å smake på dem flere ganger, men jeg hadde ikke lyst til å vente på en ny reise for å nyte dem, så de siste månedene har jeg regelmessig laget kaker (mye kaker) for å komme så nær den originale oppskriften som mulig.
3. Jeg har fått hjelp av denne videoen der vi ser de to grunnleggerne av Levain Bakery lage sine berømte kaker; i stedet for mengdene, har jeg fått tak i ingredienslisten og også sett teksturen på deigen på forskjellige tidspunkter i forberedelsen.
4. Jeg ønsket å følge den originale oppskriften ved å bruke melkek sjokolade, men siden jeg ikke ville ha super søte kaker, har jeg likevel brukt mørk sjokolade (bahibé fra Valrhona, 46% kakao).
5. Du kan erstatte det med en annen melkek sjokolade, jeg anbefaler minimum 40% kakao (man finner til og med over 50% kakao nå i supermarkedet), eller til og med mørk sjokolade hvis du foretrekker det.
6. Den andre hovedingrediensen er nøtten, jeg har prøvd å erstatte den med hasselnøtt, men resultatet og dermed teksturen er ikke de samme.
7. Til slutt gir jeg på slutten av oppskriften en del indikasjoner angående steking, selvfølgelig må du kanskje tilpasse alt dette til ovnen din og utstyret ditt.
8. Hvis du har lest alt dette, kan du begynne å varme opp ovnen din, du har fortjent det!
9. Forberedelsestid: 15 minutter + 10 minutter steketidFor 8 (svært store) kaker : Ingredienser: mykt smør muscovadosukker eller i mangel av blond sukker sukker egg mel 45 mel 55 maizena bakepulver salt hakkede nøtter sjokolade kuttet i biter (for meg er det halvparten melk bahibé 46%, halvparten mørk caraibes 66%) Oppskrift: Det beste er å lage oppskriften med en kjøkkenmaskin utstyrt med en deigkrok, ellers med en slikkepott.
10. Bland smøret med sukkeret til du får en kremet blanding.
11. Tilsett deretter eggene ett om gangen mens du blander mellom hver tilsetning til det er homogent.
12. I en separat bolle blander du de tørre ingrediensene: melene, maizena, salt og bakepulver.
13. Tilsett pulverne i smør-sukker-eggblandingen, bland igjen til du har en homogen deig (men ikke lenger).
14. Inkluder de hakkede nøttene og sjokoladebitene.
15. Hvis nødvendig, rør forsiktig med en slikkepott slik at sjokoladen og nøttene er godt fordelt.

16. Form 8 kuler på omtrent , og sett dem i kjøleskapet i minimum 3 timer (du kan la dem stå over natten).
17. Deretter forvarmer du ovnen til 220°C med statisk varme.
18. Plasser kakene på et brett dekket med bakepapir, og la dem være tilstrekkelig adskilt siden de vil spre seg under steking.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com