

Ciasteczka czekoladowo-orzechowe w stylu Levain Bakery

Ingrédients

- 230g masła o konsystencji pomady
- 115g cukru muscovado lub ewentualnie jasnego cukru trzcinowego
- 100g cukru krystalicznego
- 100g jajka
- 140g maki 45
- 225g maki 55
- 20g maki ziemniaczanej (maizena)
- 4g proszku do pieczenia
- 2g soli
- 180g posiekanych orzechów
- 260g czekolady pokrojonej na kawałki (u mnie to w połowie mleczna czekolada bahibé 46%, w połowie ciemna czekolada karaibska 66%)

Préparation

1. Ci z was, którzy już byli w Nowym Jorku, prawdopodobnie znają ciasteczka z Levain Bakery: ogromne ciasteczka, zawsze sprzedawane na ciepło, wypełnione orzechami i mleczną czekoladą (w wersji klasycznej, mają tę wersję 100% czekoladową, z masłem orzechowym i z rodzynkami).
2. Już kilka razy miałam okazję ich spróbować, ale nie chciałam czekać na kolejną podróż, żeby się nimi uraczyć, więc od kilku miesięcy regularnie robię ciasteczka (dużo ciasteczek), żeby jak najbardziej zbliżyć się do oryginalnego przepisu.
3. Wspomogłam się tym wideo, w którym widzimy dwie zacielki Levain Bakery przygotowujące swoje słynne ciasteczka; nie mając ilości, zdobyłam list składników i również mogłam zobaczyć teksturę ciasta na różnych etapach przygotowania.
4. Chciałam zachować oryginalny przepis, używając mlecznej czekolady, ale ponieważ nie chciałam, aby ciasteczka były zbyt słodkie, użyłam czekolady o wysokiej zawartości kakao (bahibé z Valrhony, 46% kakao).
5. Moje ciasto jest piśmoleczne, polecam co najmniej 40% kakao (w supermarketach można teraz znaleźć nawet powyżej 50% kakao), a jeśli wolicie, możecie użyć ciemnej czekolady.
6. Kolejnym kluczowym składnikiem jest orzech, próbowałam zastąpić go orzechami laskowymi, ale wynik, a więc i tekstura, nie były takie same.
7. Na zakończenie podaję sporo wskazówek dotyczących pieczenia, oczywiście możecie być konieczne dostosowanie ich do waszego piekarnika i sprzętu.
8. Jeśli to wszystko przeczytaliście, możecie zacząć nagrzewać piekarnik, zasuwaliście!
9. Najlepiej przygotować przepis używając robota kuchennego z mieszadłem planetarnym; w razie potrzeby możecie użyć łopaty.
10. Wymieszaj masło z cukrami, a następnie uzyskaj kremową konsystencję.
11. Następnie dodawaj jajka jedno po drugim, mieszajć po każdym dodaniu, a następnie uzyskaj jednolitą masę.
12. W osobnej misce wymieszaj suche składniki: maki, maizena, sól i proszek do pieczenia.
13. Dodaj suche składniki do mieszanki masło-cukier-jajka, ponownie wymieszaj, a następnie uzyskaj jednolite ciasto (ale nie dużej).
14. Dodaj posiekane orzechy i kawałki czekolady.
15. W razie potrzeby zamieszaj jeszcze silikonową szpatułką, aby czekolada i orzechy były równomiernie rozmieszczone.

16. Uformuj 8 kulek o wadze około 10g, a następnie umieść je w lodówce na co najmniej 2 godziny (można zostawić na noc).
17. Następnie rozgrzej piekarnik do 220°C w trybie grzania statycznego.
18. Umieść kulki ciasta na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawiając wystarczająco dużo miejsca, ponieważ trochę się rozprężą podczas pieczenia.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com