

Pizza-cookie à la Cédric Grolet (chocolates e frutas secas)

Ingrédients

- 140g de manteiga
- 65g de açúcar mascavo
- 70g de açúcar demerara
- 1 ovo
- 240g de farinha
- 3g de fermento químico

Préparation

1. Se você está presente na parte de confeitaria das redes sociais, certamente já viu a cookie-pizza de Cédric Grolet em seu café parisiense.
2. Em sua versão, ele faz cookies gigantes com muitos sabores diferentes, que depois vende em fatias.
3. Na minha, eu fiz outra coisa, pois não queria fazer 6 cookies gigantes (seria necessário ter muitas pessoas para comer tudo isso depois), então eu fiz um cookie gigante simples, que cortei e rechei no meio do cozimento.
4. Desta forma, obtemos vários sabores diferentes, mas com apenas um cookie gigante, e é até uma oportunidade de fazer esta receita com as crianças para que cada um possa rechear sua fatia de cookie-pizza!
5. Ingredientes: Usei os chocolates da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Usei as frutas secas e a pasta de speculoos da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Para o recheio: diversas gotas de chocolate, pasta de choco-avela, pasta de speculoos, pistaches, nozes pecan, framboesas, speculoos, coco, avelãs, speculoos.
8. tudo o que te agrada!
9. Receita: Misture a manteiga em pomada com os dois açúcares.
10. Adicione o ovo.
11. Incorpore em seguida a farinha e o fermento.
12. Abra a massa em um círculo untado de 22cm de diâmetro.
13. Pré-cozinhe a massa no forno pré-aquecido a 180°C por 10 a 15 minutos (ajuste se você preferir cookies mais ou menos crocantes).
14. Enquanto isso, prepare seus recheios.
15. Quando o cookie começar a dourar, retire-o do forno, remova o círculo.
16. Corte suas fatias de cookie (eu cortei o meu em 6 fatias) e adicione os recheios: chocolates e frutas secas (pressione bem os pedaços de chocolate na massa).
17. Coloque de volta no forno por 3-4 minutos, para que o chocolate derreta e o cookie termine de assar.
18. Em seguida, deixe esfriar e adicione os outros recheios: pastas, caramelo.
19. E delicie-se!