

Cookies de chocolate e nozes, estilo Levain Bakery

Ingrédients

- 230g de manteiga a ponto de pomada
- 115g de açúcar mascavo ou na falta disso açúcar demerara
- 100g de açúcar granulado
- 100g de ovo
- 140g de farinha 45
- 225g de farinha 55
- 20g de maizena
- 4g de fermento químico
- 2g de sal
- 180g de nozes picadas
- 260g de chocolate cortado em pedaços (para mim, é metade leite Bahibé 46%, metade amargo Caraïbes 66%)

Préparation

1. Para aqueles de vocês que já visitaram Nova Iorque, provavelmente conhecem os cookies da Levain Bakery: cookies enormes, sempre vendidos quentes, recheados com nozes e chocolate ao leite (na versão clássica, eles também têm uma versão 100% chocolate, uma de manteiga de amendoim e outra de passas).
2. Já tive a oportunidade de prová-los várias vezes, mas não queria esperar por outra viagem para me deliciar, então nos últimos meses tenho feito cookies regularmente (muitos cookies) para me aproximar o máximo possível da receita original.
3. Usei este vídeo no qual vemos as duas fundadoras da Levain Bakery preparando seus famosos cookies; na falta de quantidades exatas, consegui obter a lista dos ingredientes e também pude ver a textura da massa em diferentes momentos da preparação.
4. Quis respeitar a receita original usando chocolate ao leite, mas como não queria cookies extremamente doces, acabei usando chocolate forte em cacau (o Bahibé da Valrhona, com 46% de cacau).
5. Você pode substituí-lo por outro chocolate ao leite, recomendo um mínimo de 40% de cacau (agora até encontramos chocolate com mais de 50% de cacau nos supermercados), ou até mesmo chocolate amargo, se preferir.
6. O outro ingrediente chave é a noz; tentei substituí-la por avelã, mas o resultado e, portanto, a textura não são os mesmos.
7. Finalmente, no fim da receita dou várias dicas sobre o cozimento, claro que talvez você precise adaptar tudo isso ao seu forno e seu equipamento.
8. Se você leu tudo isso, já pode ligar seu forno, você merece!
9. O melhor é realizar a receita com uma batedeira equipada com pá, na falta disso, com uma espátula.
10. Misture a manteiga com os açúcares até obter uma mistura bem cremosa.
11. Em seguida, adicione os ovos um a um, misturando entre cada adição até ficar homogêneo.
12. Em uma tigela separada, misture os ingredientes secos: as farinhas, a maizena, o sal e o fermento.
13. Adicione as misturas secas à mistura de manteiga-açúcar-ovos, misture novamente até obter uma massa homogênea (mas não misture por mais tempo).
14. Incorpore as nozes picadas e os pedaços de chocolate.
15. Se necessário, mexa novamente com uma espátula para que o chocolate e as nozes fiquem bem distribuídos.

16. Forme 8 bolas de cerca de e depois coloque-as na geladeira por no mínimo 3 horas (você pode deixar durante a noite).
17. Em seguida, pré-aqueça o forno a 220°C em calor estático.
18. Coloque as bolas de cookies em uma assadeira forrada com papel manteiga, espaçando-as bem, já que vão se espalhar durante o cozimento.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com