

Biscuiți cu ciocolată și nuci, stil Levain Bakery

Ingrédients

- 230g de unt moale
- 115g de zahăr muscovado sau, în lipsă, de zahăr brun
- 100g de zahăr granulat
- 100g de ou
- 140g de făină 45
- 225g de făină 55
- 20g de maizena
- 4g de praf de copt
- 2g de sare
- 180g de nuci tocate
- 260g de ciocolată tăiată în bucăți (pentru mine este jumătate lapte bahibé 46%, jumătate neagră caraibe 66%)

Préparation

1. Pentru cei dintre voi care ați fost deja la New York, probabil că știți despre biscuiții de la Levain Bakery: biscuiții uriași, vânzându-se întotdeauna calduși, umpluți cu nuci și ciocolată cu lapte (pentru versiunea clasică, au și o versiune 100% ciocolată, una cu unt de arahide și una cu stafide).
2. Am avut ocazia să-i gust de mai multe ori, dar nu aveam chef să tept o următoare culturală pentru a merge să, de câteva luni, am făcut regulat biscuiți (multe biscuiți) pentru a mă apropia cât mai mult de rețeta originală.
3. M-am ajutat de acest videoclip în care se văd cele două fondatoare ale Levain Bakery pregătind biscuiții lor celebri; în lipsa cantităților, am recuperat astfel lista ingredientelor și am putut vedea și textura aluatului în diferite momente ale preparării.
4. Am vrut să respect rețeta originală folosind ciocolată cu lapte, dar cum nu voiam biscuiți foarte dulci, am folosit totuși ciocolată cu un conținut ridicat de cacao (bahibé de Valrhona, 46% cacao).
5. O puteți înlocui cu o altă ciocolată cu lapte, vă recomand minimum 40% cacao (se găsește chiar și cu peste 50% cacao acum în supermarket), sau chiar ciocolată neagră dacă preferați.
6. Celălalt ingredient de bază este nuci, am încercat să înlocuiesc cu alune, dar rezultatul, prin urmare, textura nu sunt aceleași.
7. În cele din urmă, ofer la sfârșitul rețetei destule indicații referitoare la coacere, desigur va trebui să adaptați toate acestea la cuptorul și echipamentul vostru.
8. Dacă ați citit toate acestea, puteți începe să încercați în cuptor, l-ați meritat!
9. Timp de preparare: 15 minute + 10 minute de coacere Pentru 8 (foarte mari) biscuiți: Ingredientele: de unt moale de zahăr muscovado sau, în lipsă, de zahăr brun de zahăr granulat de ou de făină 45 de făină 55 de maizena de praf de copt de sare de nuci tocate de ciocolată tăiată în bucăți (pentru mine este jumătate lapte bahibé 46%, jumătate neagră caraibe 66%) Rețetă: Cel mai bine este să realizați rețeta cu un robot de bucătărie echipat cu paleta, în lipsă cu o spatulă.
10. Amestecați untul cu zahărurile până obțineți un amestec bine cremos.
11. Apoi adăugați oule unul câte unul, amestecând între fiecare adăugare până devine omogen.
12. Într-un bol separat, amestecați ingredientele uscate: făinile, maizena, sarea și praful de copt.
13. Adăugați pulberile la amestecul de unt-zahăr-ou, amestecați din nou până obțineți un aluat omogen (dar nu mai mult).
14. Încorporați nucile tocate și bucățile de ciocolată.
15. Dacă este necesar, amestecați din nou cu o spatulă pentru ca ciocolata și nucile să fie bine distribuite.

16. Formați 8 bile de aproximativ , apoi puneți-le la frigider minimum 3 ore (le puteți lăsa o noapte).
17. Apoi, preîncălziți cuptorul la 220°C în mod static.
18. Așezați bilele de biscuiți pe o tavă acoperită cu hârtie de copt, lăsând suficient spațiu între ele, deoarece se vor întinde la coacere.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com