

Choklad- och valnötskakor, Levain Bakery-stil

Ingrédients

- 230g mjukt smör
- 115g muscovadosocker eller eventuellt ljus rörsocker
- 100g strösocker
- 100g ägg
- 140g mjöl 45
- 225g mjöl 55
- 20g majsstärkelse
- 4g bakpulver
- 2g salt
- 180g hackade valnötter
- 260g chokladbitar (för mig är det hälften mjölkchoklad bahibé 46%, hälften svart karaibisk 66%)

Préparation

1. För er som redan har varit i New York känner ni förmodligen till kakorna från Levain Bakery: stora kakor, alltid sålda varma, fyllda med valnötter och mjölkchoklad (för den klassiska versionen, de har också en 100% chokladversion, en med jordnötssmör och en med russin).
2. Jag har haft möjlighet att smaka dem flera gånger, men jag ville inte vänta på en nästa resa för att njuta av dem, så under några månader har jag regelbundet gjort kakor (många kakor) för att komma så nära originalreceptet som möjligt.
3. Jag fick hjälp av den här videon där man ser grundarna av Levain Bakery förbereda sina berömda kakor; även om mängden inte anges, har jag lyckats få tag i lista över ingredienser och också kunnat se degen vid olika stadier av förberedelsen.
4. Jag ville respektera originalreceptet genom att använda mjölkchoklad, men eftersom jag inte ville ha supersöta kakor använde jag ändå en choklad med hög kakaohalt (Valrhonas bahibé, 46% kakaohalt).
5. Du kan ersätta den med annan mjölkchoklad, jag rekommenderar minst 40% kakaohalt (man kan till och med hitta mer än 50% kakaohalt nu på stormarknaden), eller till och med mörk choklad om du föredrar det.
6. Den andra huvudingredienserna är valnötter, jag försökte ersätta dem med hasselnötter men resultatet och följaktligen texturen är inte densamma.
7. Slutligen ger jag i slutet av receptet en hel del anvisningar angående bakningen, givetvis kan du behöva anpassa detta till din ugn och utrustning.
8. Om du har läst allt detta kan du börja värma ugnen, du har förtjänat det!
9. Förberedelsetid: 15 minuter + 10 minuters gräddningFör 8 (våldigt stora) kakor: Ingredienser: mjukt smör muscovadosocker eller eventuellt ljus rörsocker strösocker ägg mjöl 45 mjöl 55 majsstärkelse bakpulver salt hackade valnötter chokladbitar (för mig är det hälften mjölkchoklad bahibé 46%, hälften svart karaibisk 66%) Recept: Det är bäst att göra receptet med en köksmaskin utrustad med en paddel, annars med en spatel.
10. Blanda smöret med sockerarten tills du får en krämig blandning.
11. Tillsätt sedan äggen ett i taget och blanda mellan varje tills det är homogent.
12. I en separat skål, blanda de torra ingredienserna: mjöl, majsstärkelse, salt och bakpulver.
13. Lägg till de torra ingredienserna i smör-socker-äggblandningen, blanda igen tills du har jämn deg (men inte längre än så).
14. Tillsätt de hackade valnötterna och chokladbitarna.
15. Om nödvändigt, rör om med en slickepott så att chokladen och valnötterna är jämnt fördelade.

16. Forma 8 bollar på cirka vardera, och sätt dem i kylan i minst 3 timmar (du kan lämna dem över natten).
17. Förvärm därefter ugnen till 220°C i statisk läge.
18. Lägg kakbollarna på en plåt täckt med bakplåtspapper, med tillräckligt avstånd mellan dem eftersom de kommer att sprida sig under bakningen.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com