

Cookies na tsokolate at mani, estilo ng Levain Bakery

Ingrédients

- 230g ng malambot na mantikilya
- 115g ng muscovado na asukal o kung wala ay blonde na vergeoise
- 100g ng asukal na pinulbos
- 100g ng itlog
- 140g ng harina 45
- 225g ng harina 55
- 20g ng maizena
- 4g ng baking powder
- 2g ng asin
- 180g ng tinadtad na mani
- 260g ng tsokolate na hiniwa sa piraso (para sa akin, kalahating gatas na bahibé 46%, kalahating itim na caraibes 66%)

Préparation

1. Para sa mga sa inyo na nakapunta na sa New York, malamang ay kilala niyo na ang mga cookies mula sa Levain Bakery: malalaking cookies, laging ibinibenta nang mainit, puno ng mani at gatas na tsokolate (para sa klasikong bersyon, mayroon din silang 100% tsokolate, isang may peanut butter at isang may pasas).
2. Nakapag-try na akong tikman ang mga ito ng ilang beses, ngunit ayaw kong maghintay ng susunod na biyahe para mag-enjoy, kaya't sa loob ng ilang buwan, regular akong gumawa ng cookies (maraming cookies) upang makalapit sa orihinal na recipe.
3. Gumamit ako ng video na ito kung saan makikita ang dalawang tagapagtatag ng Levain Bakery na naghahanda ng kanilang sikat na cookies; sa kabila ng mga sukat, nakuha ko ang listahan ng mga sangkap at nakita rin ang texture ng masa sa iba't ibang yugto ng paghahanda.
4. Nais kong sundin ang orihinal na recipe gamit ang gatas na tsokolate, ngunit dahil ayaw kong magkaroon ng sobrang tamis na cookies, gumamit pa rin ako ng dark chocolate (ang bahibé ng Valrhona, 46% cacao).
5. Maaari mo itong palitan ng ibang gatas na tsokolate, inirerekomenda ko ang minimum na 40% cacao (mayroon na ring higit sa 50% cacao ngayon sa supermarket), o kahit dark chocolate kung mas gusto mo.
6. Ang isa pang pangunahing sangkap ay ang mani, sinubukan kong palitan ito ng hazelnut ngunit hindi pareho ang resulta at texture.
7. Sa wakas, nagbibigay ako sa dulo ng recipe ng maraming tagubilin tungkol sa pagluluto, syempre kailangan mong iakma ang lahat ng ito sa iyong oven at kagamitan.
8. Kung nabasa mo na ang lahat ng ito, maaari mong simulan ang pag-init ng iyong oven, talagang karapat-dapat ka dito!
9. Oras ng paghahanda: 15 minuto + 10 minuto ng pagluluto
Para sa 8 (napakalaking) cookies: Mga Sangkap:
ng malambot na mantikilya ng muscovado na asukal o kung wala ay blonde na vergeoise ng asukal na pinulbos ng itlog ng harina 45 ng harina 55 ng maizena ng baking powder ng asin ng tinadtad na mani ng tsokolate na hiniwa sa piraso (para sa akin, kalahating gatas na bahibé 46%, kalahating itim na caraibes 66%) Recipe: Mas mabuti kung gagawin ang recipe gamit ang isang stand mixer na may paddle attachment, kung wala ay gamit ang spatula.
10. Paghaluin ang mantikilya sa mga asukal hanggang makuha ang isang maayos na creamy na halo.
11. Idagdag ang mga itlog isa-isa habang hinahalo sa bawat pagdagdag hanggang maging homogenous.
12. Sa isang hiwalay na mangkok, paghaluin ang mga tuyong sangkap: ang mga harina, maizena, asin at baking powder.

13. Idagdag ang mga pulbos sa halo ng mantikilya-asukal-itlog, haluin muli hanggang makuha ang isang homogenous na masa (ngunit huwag nang mas matagal).
14. Isama ang tinadtad na mani at mga piraso ng tsokolate.
15. Kung kinakailangan, haluin pa gamit ang spatula upang maayos na maipamahagi ang tsokolate at mani.
16. Bumuo ng 8 bola na mga , pagkatapos ay ilagay ang mga ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 oras (maaari mo itong iwanan ng isang gabi).
17. Pagkatapos, preheat ang oven sa 220°C sa static na init.
18. Ilagay ang mga bola ng cookies sa isang tray na may parchment paper, na may sapat na espasyo dahil sila ay lalawak habang nagluluto.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com