

Çikolatalı & cevizli kurabiyeler, Levain Bakery tarzı

Ingrédients

- 8 (çok büyük) kurabiye için:
- 230g oda sıcaklığında tereyağı
- 115g muskovado şeker veya yoksa esmer şeker
- 100g toz şeker
- 100g yumurta
- 140g 45 un
- 225g 55 un
- 20g mısır niastası
- 4g kabartma tozu
- 2g tuz
- 180g doğranmış ceviz
- 260g çikolata parça halinde (benim için yarısı bahibé sütlü çikolata %46, yarısı caraibes bitter çikolata %66)

Préparation

1. Aranızda daha önce New York'a gidenler için, muhtemelen Levain Bakery'nin kurabiyelerini biliyorsunuzdur: dev kurabiyeler, her zaman ılık satılır, ceviz ve sütlü çikolata ile doldurulur (klasik versiyon için, ayrıca %100 çikolatalı, fıstık ezmesi ve kuru üzümlü bir versiyonları da var).
2. Onları birkaç kez deneme fırsatım oldu, ancak bir sonraki seyahati beklemek istemedim, bu yüzden aylardır orijinal tarife olabildiince yakın olmak için düzenli olarak kurabiye yapıyorum (çok fazla kurabiye).
3. Kurabiyelerini hazırlayan Levain Bakery'nin iki kurucusunu izlediğimiz bu videodan yardım aldım; miktarlar eksikti, ancak bu şekilde malzeme listesini elde ettim ve ayrıca hazırladığımız farklı amaçlarında hamurun kıvamını görebildim.
4. Orijinal tarife saygı göstermek istedim ve sütlü çikolata kullandım, ancak aynı tatlı kurabiyeler istemediğim için yine de kakao içeriği yüksek çikolata kullandım (Valrhona'dan bahibé, %46 kakao).
5. Başka bir sütlü çikolata ile de iktirebilirsiniz, en az %40 kakao içeriği öneririm (şimdi marketlerde %50'den fazla kakao içeriği olanları bile bulabilirsiniz) ya da tercih ederseniz bitter çikolata kullanabilirsiniz.
6. Diğer önemli malzeme cevizdir, onu fındıkla deiktirmeyi denedim fakat sonuç ve dolayısıyla dokusu farklı oldu.
7. Son olarak, tarifin sonunda piirme ile ilgili oldukça fazla ipucu veriyorum, elbette bunları fırınına ve ekipmanınıza uyarlamanız gerekebilir.
8. Eğer buraya kadar okuduysanız, fırınızı ısıtmaya başlayabilirsiniz, bunu hak ettiniz!
9. Tarifin en iyi robot mikser ile yapıldığında iyi sonuç verdiğini söyleyebilirim ama spatula ile de mümkündür.
10. Tereyağını şekerlerle karıştırın, krem bir kıvam alana kadar.
11. Ardından yumurtaları teker teker ekleyip her ekledikten sonra homojen olana kadar karıştırın.
12. Ayrı bir kapta kuru malzemeleri karıştırın: unlar, mısır niastası, tuz ve kabartma tozu.
13. Un karışımını tereyağı-şeker-yumurta karışımına ekleyin, tekrar homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın (ancak daha uzun süre karıştırmayın).
14. Cevizleri ve çikolata parçalarını ekleyin.
15. Gerekirse, çikolata ve cevizlerin iyi dağılması için bir spatula yardımıyla tekrar karıştırın.
16. Yaklaşık 8 top oluşturun, ardından bunları buzdolabında en az 3 saat (bir gece de bırakabilirsiniz) soğutun.
17. Ardından, fırını 220°C'de static ısıda önceden ısıtın.
18. Kurabiye toplarını yağlı kağıtla kaplanmış bir tepsiye yerleştirin, çünkü piirme erken yayılacaklar.

