

COOKIES MOELLEUX

chocolat & noix

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 100 PERSONNES (SELF) ou 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

- Beurre 0,750 Kg (0,075 Kg)
- Sucre cassonade 1,5 Kg (0,150 Kg)
- Sucre semoule 0,500 Kg (0,050 Kg)
- Œufs tempéré 10 pièces (1 pièce)
- Farine 2,5 Kg (0,250 Kg)
- Levure chimique 0,120 Kg (0,012 Kg)
- Noix concassées 1 Kg (0,100 Kg)
- Chocolat concassé 1 Kg (0,100 Kg)
- Sel 0,060 Kg (0,006 Kg)



GANACHE CHOCOLAT (Finition)

- Chocolat noir 1 Kg (0,100 Kg)
- Crème 35% MG 1 L (0,010 L)

CARAMEL VANILLE (Finition)

- Sucre semoule 0,420 Kg (0,105 Kg)
- Crème 35% MG 0,280 Kg (0,070 Kg)
- Beurre pommade 0,280 Kg (0,070 Kg)
- Sel 0,016 Kg (0,002 Kg)
- Vanille 4 Gousses (1 gousse)

PROGRESSION

1. **Crémer** le beurre et les sucres.
2. **Ajouter les œufs tièdes**, un à un, en mélangeant bien.
3. **Incorporer** la farine préalablement mélangée avec la levure chimique.
4. **Ajouter** les noix et le chocolat, tous deux concassés.
5. **Façonner** la pâte en gros boudins.
6. **Réserver** à +2 °C pendant 30 minutes.
7. **Détailler** en rondelles de 2 à 3 cm d'épaisseur.
8. **Disposer sur plaque** (laisser éventuellement refroidir de nouveau).
9. **Cuire au four** : 190 °C – 10 % H₂O – 10 minutes.
10. **Refroidir** sur plaque.
11. **Finition** : Déposer sur les cookies une pointe de ganache chocolat, caramel vanille , éclats de cacahuètes.

***Ganache** : Faire bouillir la crème, verser sur le chocolat, attendre 2', émulsionner au fouet du centre vers l'extérieur, mettre en poche, réserver à température ambiante, décorer.*

***Caramel vanille** : Réaliser un caramel à sec en versant le sucre au fur et à mesure, pour obtenir un caramel très clair. Ajouter la crème, cuire à 110°C, débarrasser en bain-marie. A 35°C, ajouter le beurre, sel et vanille au mixer plongeant. Mettre en poche, stocker à +3°C et utiliser tempéré pour décorer*