

# Cookies con cuore pralinato croccante



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat\*

# Cookies con cuore pralinato croccante

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 12 cookies da 140 g

Difficoltà 

## Da preparare il giorno prima:

Dischi pralinati

## Da eseguire il giorno stesso:

Impasto per cookies

Cottura

## Utensili utilizzati:

Sbattitore

Stampo rotondo

5 cm di diametro

## DISCHI DI PRALINATO

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di riposo: 4 ore nel congelatore

300 g **Pralinato croccante**

Distribuire uniformemente 25 g di pralinato croccante in uno stampo rotondo di 5 cm di diametro.

Lasciar congelare completamente.

## IMPASTO PER COOKIES

Tempo di preparazione: 15 minuti

285 g Burro  
340 g Zucchero di canna  
55 g Uova  
6 g Fior di sale  
400 g Farina 0  
200 g Cioccolato **AZÉLIA 35%**  
100 g Nocciole  
100 g Mandorle

Utilizzando una planetaria con frusta piatta, tritare grossolanamente il cioccolato **AZÉLIA 35%** e la frutta secca. Mettere da parte.

Ammorbidire il burro, quindi aggiungere lo zucchero di canna. Aggiungere l'uovo e mescolare, quindi aggiungere il fior di sale e la farina.

Terminare con cioccolato e frutta secca.

## MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti a 170°C

Pesare delle sfere da 120 g, quindi dividerle in 2. Appiattire leggermente le sfere, quindi inserire al centro il disco di pralinato congelato, ricoprire con la seconda parte di impasto per cookies e sigillare i bordi.

Disporre i biscotti su una teglia, quindi cuocerli in un cerchio di 10,5 cm di larghezza per 2 cm di altezza per circa 15 minuti a 170°C in forno ventilato.

*Il consiglio del maestro pasticcere*

Per ottenere dei cookies perfettamente rotondi potete utilizzare un anello per torta.