

100 ans
d'engagement

VALRHONA

COOKIES CARAMÉLISÉS

au chocolat

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR THALIA HO - @THALIAHO



À faire le jour même :
Fèves de cacao caramélisées
Pâte à cookies

Ustensiles à prévoir :
Cuillère à glace

RECETTE CALCULÉE POUR ENVIRON 32 COOKIES

FÈVES DE CACAO CARAMÉLISÉES

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : laisser refroidir
pendant la réalisation de la pâte à cookies

30 g Sucre semoule
30 g Eau
25 g Sirop de glucose
30 g Fèves de cacao
15 g Beurre doux

Chemiser une plaque de papier sulfurisé.

Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau et le sirop glucose et réaliser un caramel clair. Retirer immédiatement du feu, ajouter les fèves de cacao et le beurre.

Remuer vigoureusement jusqu'à ce que les fèves soient enrobées. Déposer le mélange sur la plaque chemisée, puis réserver jusqu'à refroidissement complet

Hacher grossièrement et réserver.

PÂTE À COOKIES

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes

315 g Farine T55
5 g Levure chimique
4 g Bicarbonate de soude
5 g Sel fin
200 g Beurre doux mou
220 g Cassonade
100 g Sucre semoule
70 g Œufs entiers
10 g Extrait de vanille
170 g **KOMUNTU 80%**
Fleur de sel

Hacher grossièrement le chocolat **KOMUNTU 80%**.

Fouetter ensemble la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.

Couper le beurre en cubes.

Dans le bol d'un batteur muni du fouet battre durant 3 à 5 minutes, le beurre, la cassonade et le sucre semoule à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et de couleur brun clair. Racler le bol du batteur. Incorporer l'œuf et l'extrait de vanille tout en battant le mélange. Réduire la vitesse.

Incorporer les ingrédients secs et les battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporer le chocolat **KOMUNTU 80%** et les fèves de cacao caramélisées. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure afin qu'elle se raffermisse

Placer les grilles dans les tiers inférieur et supérieur du four et le préchauffer à 180 °C en chaleur tournante.

Chemiser deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Avec une cuillère à glace de taille moyenne (5 cm) ou une cuillère à soupe, former des boules de taille égale.

Placer 8 à 10 boules par plaque en laissant suffisamment d'espace entre elles. Les restes de pâte peuvent être conservés et cuits au four plus tard ou congelés jusqu'à 2 mois. Ajouter une pincée de fleur de sel sur le dessus des cookies. Cuire pendant 12 à 14 minutes, en tournant les plaques à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Les biscuits doivent être dorés, les bords croustillants et le cœur fondant.

Laisser reposer pendant quelques minutes puis transférer les cookies sur une grille jusqu'à ce qu'ils refroidissent.