

Cookies rellenas de praliné crujiente




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat*

Cookies rellenas de praliné crujiente

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 12 cookies de 140 g

Dificultad   

Preparar el día de antes:

Discos de praliné

Para hacer el mismo día:

Masa para cookies
Cocción

Utensilios necesarios:

Robot amasador
Molde redondo
de 5 cm de diámetro

DISCOS DE PRALINÉ

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de reposo: 4 horas en el congelador

300g **Praliné crujiente**

Distribuir uniformemente 25 g de praliné crujiente en un molde redondo de 5 cm de diámetro.
Dejar congelar bien.

MASA PARA COOKIES

Tiempo de preparación: 15 minutos

285g Mantequilla
340g Azúcar moreno
55g Huevos
6g Flor de sal
400g Harina T55
200g Chocolate **AZÉLIA 35%**
100g Avellanas
100g Almendras

Con un robot, picar toscamente el chocolate **AZÉLIA 35%** y los frutos secos.

Reservar.

Hacer la mantequilla pomada, después añadir el azúcar moreno.

Añadir el huevo y mezclar, añadir a continuación la flor de sal y la harina.

Terminar con el chocolate y los frutos secos.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos a 170 °C

Pesar bolas de 120g, después dividir estas bolas en 2. Aplastar ligeramente las bolas e insertar en el centro el disco de praliné congelado, cubrir con la segunda parte de la masa de cookies y sellar bien los bordes. Poner las cookies sobre una placa, después hornear en aros de 10.5cm de ancho por 2 cm de alto unos 15 minutos a 170 °C horno ventilado.

Consejos del chef

Se puede utilizar un aro para tartas para obtener cookies perfectamente redondas.