

100 ans
d'engagement

VALRHONA

COOKIES DE CHOCOLATE

caramelizadas

RECETA REALIZADA POR THALIA HO - @THALIAHO



Para hacer el mismo día:
Habas de cacao caramelizadas
Masa para cookies

Utensilios necesarios:
Cuchara de helado

RECETA CALCULADA PARA UNAS 32 COOKIES

HABAS DE CACAO CARAMELIZADAS

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: Dejar enfriar durante la realización de la masa para cookies

30 g Azúcar
30 g Agua
25 g Jarabe de glucosa
30 g Habas de cacao
15 g Mantequilla sin sal

Forrar una placa con papel de horno.

En una cacerola, hacer un caramelo claro con el azúcar, el agua y el jarabe de glucosa. Retirar inmediatamente del fuego, añadir las habas de cacao y la mantequilla.

Remover con fuerza hasta que las habas estén bañadas. Poner la mezcla sobre la placa forrada y reservar hasta que enfríe por completo.

Picar en trozos grandes y reservar.

MASA PARA COOKIES

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 12 minutos

315 g Harina T55
5 g Levadura química
4 g Bicarbonato de sodio
5 g Sal fina
200 g Mantequilla sin sal pomada
220 g Azúcar moreno
100 g Azúcar
70 g Huevos enteros
10 g Extracto de vainilla
170 g KOMUNTU 80 %
Flor de sal

Picar en trozos grandes el chocolate KOMUNTU 80%.

Batir juntos la harina, la levadura química, el bicarbonato de sodio y la sal.

Cortar la mantequilla en dados.

En el bol de una batidora batir con varillas durante 3-5 minutos la mantequilla, el azúcar moreno y el azúcar a velocidad media-alta hasta que la mezcla sea cremosa y de color marrón claro.

Rebañar el bol de la batidora. Incorporar el huevo y el extracto de vainilla sin dejar de batir la mezcla. Reducir la velocidad.

Incorporar los ingredientes secos y batir hasta que la masa sea homogénea. Incorporar el chocolate KOMUNTU 80% y las habas de cacao caramelizadas. Reservar la masa en la nevera durante 1 hora para que endurezca.

Colocar las rejillas en la parte inferior y superior del horno y precalentarlo a 180°C con calor envolvente. Forrar dos placas de cocción con papel de horno.

Con una cuchara para helado mediana (5 cm) o una cuchara sopera, formar bolas con la misma medida.

Colocar de 8 a 10 bolas por placa dejando espacio suficiente entre ellas. Los restos de masa pueden conservarse y hornearse más tarde o congelarse hasta 2 meses. Añadir una pizca de flor de sal por encima de las cookies.

Hornear durante 12-14 minutos, volteando las placas a media cocción para asegurar una cocción uniforme. Las cookies deben estar doradas, los bordes crujientes y el interior fundente.

Dejar reposar unos minutos y colocar las cookies en una rejilla hasta que se enfríen.