

100 ans
d'engagement

VALRHONA

KARAMELLISIERTE COOKIES

mit Schokolade

EIN REZEPT VON THALIA HO – @THALIAHO



Am Backtag:

Karamellierte Kakaobohnen
Cookie-Teig

Benötigte Utensilien:

Eisportionierer

REZEPT FÜR ETWA 32 COOKIES

KARAMELLISIERTE KAKAOBOHNEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: Während der Herstellung des Cookie-
Teigs abkühlen lassen.

30 g Zucker
30 g Wasser
25 g Glukosesirup
30 g Kakaobohnen
15 g Ungesalzene Butter

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Aus dem Zucker, dem Wasser und dem Glukosesirup in einem
Topf ein helles Karamell herstellen. Sofort vom Herd nehmen
und die Kakaobohnen und die Butter hinzufügen.
Kräftig umrühren, bis alle Bohnen umhüllt sind. Die Mischung
auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und
vollständig abkühlen lassen.
Grob hacken und beiseitestellen.

COOKIE-TEIG

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 12 Minuten

315 g Mehl T550
5 g Backpulver
4 g Natriumcarbonat
5 g Salz
200 g Weiche, ungesalzene Butter
220 g Brauner Zucker
100 g Zucker
70 g Ei
10 g Vanilleextrakt
170 g Komuntu 80 %
Fleur de Sel

Die Schokolade **KOMUNTU 80%** grob hacken.
Das Mehl, das Backpulver, das Natriumcarbonat und das Salz
zusammen verquirlen.
Die Butter in Würfel schneiden.
In der Schüssel eines Rührgeräts mit Schneebesen die Butter,
den Zucker und den braunen Zucker 3 bis 5 Minuten lang
bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit schlagen, bis die
Mischung cremig und hellbraun ist. Mit dem Teigschaber
entlang des Rands der Rührschüssel fahren. Unter weiterem
Rühren das Ei und das Vanilleextrakt unter die Mischung
heben. Die Geschwindigkeit reduzieren. Die trockenen Zutaten
hinzufügen und so lange unterrühren, bis die Masse homogen
ist. Die Schokolade **KOMUNTU 80%** und die karamellisierten
Kakaobohnen hinzufügen. Den Teig 1 Stunde in den
Kühlschrank stellen, damit er sich setzt.
Die Gitter in das untere und obere Drittel des Backofens
schieben und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Zwei Backbleche mit Backpapier auskleiden.
Mit einem mittelgroßen Eisportionierer (5 cm) oder
einem Esslöffel gleichgroße Kugeln formen. Jeweils
8–10 Kugeln auf ein Backblech setzen, dabei genügend
Abstand zwischen den Kugeln lassen. Teigreste können
aufbewahrt und später gebacken oder bis zu 2 Monate
eingefroren werden. Eine Prise Fleur de Sel auf die
Oberseite der Cookies geben. 12–14 Minuten backen,
dabei die Bleche nach der Hälfte der Backzeit umdrehen,
um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Die Kekse
sollten goldbraun, die Ränder knusprig und der Kern
schmelzend sein.
Einige Minuten ruhen lassen. Dann die Cookies auf ein
Gitter legen, bis sie abgekühlt sind.