

Le Cookie

Quantité : 30 Cookies environ



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Pâte à cookie

Farine de force	250
Puratos Mimetic Incorporation	50
Huile	60
Cassonade	140
Amande Poudre PatisFrance	120
Lait d'amande	40
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fleur de sel de l'île de Ré	2
Grué de cacao	QS
Noisettes entières PatisFrance concassées	QS
Amandes brutes PatisFrance concassées	QS

Dans le batteur, mélanger délicatement tous les ingrédients, sauf les inclusions

Étaler entre deux feuilles à 3.5 mm d'épaisseur

Réserver au frais.

Ganache noisette

Lait de noisette	330
Linnolat Couverture Noisette	145

Réaliser une ganache puis étaler entre deux règles à 4 mm. Laisser cristalliser et détailler des cercles de 6 cm de diamètre.

Montage et finitions :

- Détailler des cercles de 8 cm de diamètre dans la pâte à cookie.
- Déposer un cercle de ganache sur un fond de pâte et recouvrir avec un second fond de pâte
- Recouvrir le dessus avec un mélange d'amandes, de noisettes et de grué de cacao.
- Cuire à 150°C au four ventilé pendant 20 à 25 minutes environ.

Astuce :

- Pour plus de gourmandise, saupoudrer les cookies de caramel en poudre avant la cuisson.