

Cookies

Quantité : Pour 25 cookies environ (80 mm de diamètre)
Moule spécifique : Cercles à tartelette perforés 85 mm De Buyer®

PÂTE À COOKIES

Beurre doux	225 g
Sucre mélasse	181 g
Sucre cassonade	91 g
Sucre Muscovado	91 g
Œufs	100 g
Farine	400 g
Volcano PatisFrance	4 g
Sel	5 g
Vanille Gousse PatisFrance	1/2 pc
Extrait de vanille 400 PatisFrance	5 g

Rendre le beurre souple à la feuille du batteur. Incorporer tous les sucres et crémier. Ajouter les œufs, le mélange farine/Volcano puis la gousse de vanille grattée et l'extrait de vanille. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson à 4 mm d'épaisseur. Réserver au congélateur pour faciliter la découpe.

INSERT PRALINÉ PIÉMONT GOURMAND

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	350 g
Noisettes Entières Blanchies IGP Piémont PatisFrance	200 g
Belcolade Origins Noir Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	125 g
Fleur de sel	0,75 g

Sur plaque, préparer des cercles de 50 mm de diamètre munis d'une bande de papier sulfurisé (ou d'un insert silicone rond de 50 mm de diamètre). Mélanger le praliné et la fleur de sel. Couler 14 g dans les cercles. Déposer dessus les noisettes coupées en deux et légèrement torréfiées. Ajouter des morceaux de pistoles de chocolat. Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper des disques de 65 mm de diamètre dans la pâte très froide ou encore congelée.
- Déposer sur une feuille de papier cuisson et sur plaque.
- Découper un anneau de 65 mm de diamètre extérieur et 50 mm intérieur.
- Le déposer sur le disque précédent.
- Placer autour un cercle à tartelette de 85 mm.
- Laisse revenir la pâte à température ambiante et préchauffer le four à 170°C.
- Insérer le palet de 50 mm dans l'anneau et placer immédiatement au four.
- Cuire à 170°C pendant +/- 10 minutes à 70% de ventilation.
- Laisser refroidir sur la plaque.

« Brut, simple, mais délicat; c'est un cookie qui m'a inspiré pour présenter le caractère montagnoux de cette région piémontaise. La pierre très présente, tantôt taillée par l'homme, souvent brute et aussi fragile comme de l'argile. Cette recette se veut friable à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur »



