

# Chocolat Chip Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE KF60024

## Pâte cookie Chocolat Chip

- 170 g beurre
- 115 g Muscovado sucre clair
- 115 g sucre
- 4 g fleur de sel
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 70 g oeufs frais
- 260 g farine blanche type 400 ou Type 420
- 12 g poudre à lever
- 250 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Battre le beurre, les sucres, la fleur de sel et la vanille grattée crémeuse. Ajouter lentement les œufs, tamiser ensemble la farine et la levure chimique et les incorporer aux Chocolinis. Mettre la pâte au frais.

## Crème pralinée piémontaise

- 800 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 200 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Mélanger la base de gianduja avec la couverture tempérée dans le bol du batteur pendant 1 minute et poursuivre le traitement immédiatement.

## Ganache Criolait 38% et Maracaibo 65% avec caramel

- 545 g Caramel brûlé fleur de sel
- 38 g eau
- 50 g beurre
- 2 g fleur de sel
- 245 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 90 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

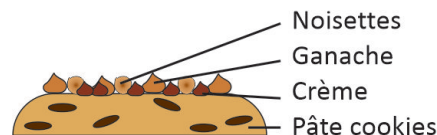
Faire chauffer le caramel, l'eau, le beurre et la fleur de sel à 50°C. Faire fondre légèrement la couverture et l'incorporer au caramel, créer une émulsion brillante. Ajouter le beurre de cacao tempéré à 35°C et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant.

## Noisettes caramélisées

- 100 g sucre
- 50 g eau
- 200 g noisettes brutes, entières blanches
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire torréfier les noisettes au four à 200°C pendant 6 - 8 minutes. Cuire le sucre et l'eau à 107°C, ajouter les noisettes chaudes et les caraméliser jusqu'à ce qu'elles soient dorées en remuant constamment. Ajouter le beurre de cacao, bien mélanger, verser sur une table en marbre froide, séparer directement encore chaud. Le mieux est de les utiliser directement à froid.

## Montage



## Chocolat Chip Cookie Praliné noisette

- 1050 g Pâte cookie Chocolat Chip
- 150 g Crème pralinée piémontaise
- 150 g Ganache Criolait 38% et Maracaibo 65% avec caramel
- 75 g Noisettes caramélisées

Matériel promotionnel Felchlin

# Chocolat Chip Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

**15 pièce Emballage Cookie brun,  
40g/m<sup>2</sup>, 120 x 75 x 24mm**

**1 pièce Silform Ø 102 mm, 600 x 400  
x 20 mm**

## Pâte cookie

Étendre sur 10 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce 9 cm de Ø (Poids environ 70 g) poser dans des nattes Silform et cuire.

Température de cuisson: 160°C four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 12 - 14 minutes

## Ganache

Verser sur un film plastique et laisser cristalliser pendant la nuit, monter selon besoin.

## Finition

Après la cuisson, laisser refroidir et décorer avec de la ganache montée, de la crème pralinée et des noisettes caramélisées.

### PRODUITS FELCHLIN

|      |  |
|------|--|
| CR14 | Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g |
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo      |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée                            |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo     |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette               |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel   |
| VO80 | Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm                                |
| WG64 | Emballage Cookie brun, 40g/m <sup>2</sup> , 120 x 75 x 24mm        |

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Chocolat Chip Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### WG64 Emballage Cookie brun

100 pièces, 40g/m<sup>2</sup>, 120 x 75 x 24mm



---

VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

# Chocolat Chip Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



**Numéro de recette :** KF60024

**Description :** Cookie au chocolat Grand Cru croustillant et moelleux, recouvert d'une délicieuse crème au praliné et d'un caramel au chocolat, décoré de noisettes

| Données de vente : |         | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|---------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 5 jours | Kilo calorie (kcal)            | 474     |
| Jours de vente     | 5 jours | Kilo joule (kJ)                | 1985    |
| Prix de vente      |         | Lipides                        | 27.68 g |
| Unité de vente     | 1 pièce | dont acides gras saturés       | 13.94 g |
|                    |         | Glucides                       | 49.02 g |
|                    |         | dont sucre                     | 33.28 g |
|                    |         | Protéines                      | 5.55 g  |
|                    |         | Sel                            | 0.79 g  |

## Composition :

Sucre, **farine blanche**, **beurre**, grué de cacao, sucre de canne brut, **noisettes**, **oeufs**, beurre de cacao, **crème**, eau, agent levant (poudre à lever), **sirop de glucose (glucose de blé)**, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, fleur de sel (sel marin), vanille, **crème en poudre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**

État 23.04.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse