

LES COOKIES CHOCOLAT DU RITZ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cookies-chocolat/>

Des cookies aux bords un peu craquants, un intérieur mou, et une intense saveur chocolatée : une recette de cookies pour les passionnés de chocolat

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Petit Gâteaux,

Ingrédients

Avec 2 Oeufs

144 grammes de Sucre

2 Oeufs 100 grammes

6 grammes d'Extrait de vanille

2 grammes d'Extrait de café

1 pincée de Sel

160 grammes de Chocolat Noir

40 grammes de Chocolat au Lait

50 grammes de Beurre

36 grammes de Farine Type 45

3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

50 grammes de Noix

50 grammes de Noix de Pécan

Avec 3 Oeufs

216 grammes de Sucre

3 Oeufs 150 grammes

9 grammes d'Extrait de vanille

3 grammes d'Extrait de café

1 pincée de Sel

240 grammes de Chocolat Noir

60 grammes de Chocolat au Lait

75 grammes de Beurre

54 grammes de Farine Type 45

4,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

LES COOKIES CHOCOLAT DU RITZ

75 grammes de Noix

75 grammes de Noix de Pécan

Avec 4 Oeufs

288 grammes de Sucre

4 Oeufs 200 grammes

12 grammes d'Extrait de vanille

4 grammes d'Extrait de café

1 pincée de Sel

320 grammes de Chocolat Noir

80 grammes de Chocolat au Lait

100 grammes de Beurre

72 grammes de Farine Type 45

6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

100 grammes de Noix

100 grammes de Noix de Pécan

Avec 5 Oeufs

360 grammes de Sucre

5 Oeufs 250 grammes

15 grammes d'Extrait de vanille

5 grammes d'Extrait de café

1 pincée de Sel

400 grammes de Chocolat Noir

100 grammes de Chocolat au Lait

125 grammes de Beurre

90 grammes de Farine Type 45

7,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

125 grammes de Noix

125 grammes de Noix de Pécan

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Dans une casserole, faire fondre le Chocolat Noir (160 g), le Chocolat au Lait (40 g) et le Beurre (50 g), sans dépasser 50 C
2. Verser dans un bol propre et réserver à température ambiante jusqu'à utilisation
3. Dans un bol, fouetter le Sucre (144 g), les Oeufs (2), l'Extrait de vanille (6 g), Extrait de café (2 g) et le Sel (1 pincée)
4. On cherche à obtenir un genre de sabayon, une mousse blanchâtre très aérienne : il faut fouetter quelques minutes

LES COOKIES CHOCOLAT DU RITZ

5. On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique
6. Verser le bol avec les chocolats et mélanger
7. Au dessus du bol, tamiser la Farine (36 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (3 g) et incorporer à l' aide d' une maryse
8. Concasser les Noix (50 g) et les Noix de Pécan (50 g), puis incorporer dans le bol
9. La masse est trop liquide : etaler sur un tapis silicone et laisser crouter légèrement (si vous voulez gagner du temps, placer au frais)
10. Faire des tas et placer sur un tapis silicone
11. J'utilise des cuillères à glace : cela permet de prélever exactement la même quantité
12. Applatir
13. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 10/15 minutes : Le temps est à ajuster, selon que vous aimez les cookies très mous ou non