Zachte XL-koekjes

RECEPT VAN DAVID REDON

Zachte XL-koekjes

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

Voor 12 koekjes

- Zachte koekjes
- Cashewcrème
- Grote stukken chocolade
- Toppings
- Cacaopoeder met hoog vetgehalte
- Emotion 58 Belgische pure couverturechocolade

1 ZACHTE KOEKJES

BEREIDINGSWIJZE

- 300 g boter
- 200 g bruine suiker
- 200 g ruwe rietsuiker
- 200 g hele eieren
- 1,2 g zeezout
- 4 g vanillebonen
- 580 g T55-bloem
- 60 g cacaopoeder met hoog vetgehalte
- 12 g bakpoeder
- 180 g Emotion 58 Belgische pure couverturechocolade

PROCES

1. Verzacht de boter en meng ze met de suikers met behulp van de spatel in de planetaire mixer.
2. Voeg geleidelijk de getemperde eieren, het zeezout en de vanilleboon toe.
3. Voeg daarna gezeefde bloem, cacaopoeder en bakpoeder toe.
4. Voltooi het mixen en laat 15 minuten in de koelkast staan.
5. Gebruik een ijsschep van Ø 5,5 cm. Schep ongeveer 60 g deeg uit en doe het op een bakplaat. Maak het oppervlak plat.
6. Leg er 15 g Emotion 58 Belgische pure chocoladestippen bovenop.
7. Sluit af met nog een laag koekjesdeeg (60 g).
8. Bak gedurende 10 minuten op 180 °C in de heteluchtoven, met gesloten luchtregelklep.

2

CASHEWCRÈME

INGREDIËNTEN

- 400 g geroosterde cashewnoten
- 1 g zeezout
- 75 g gedroogde rozijnen
- 40 g zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Mix in een keukenmachine alles samen tot een zachte, romige pasta.

3

GROTE STUKKEN CHOCOLADE

BEREIDINGSWIJZE

- Q.S Emotion 58 Belgische pure couverturechocolade
- 1% water

PROCES

1. Temper de pure chocolade, voeg 1% water toe, meng goed en spuit lijnen van 1,5 tot 2 cm lang en breed.
2. Wanneer ze net opgesteven zijn, snijdt u stukjes van dezelfde afmetingen.
3. Zet opzij.

4

TOPPINGS

BEREIDINGSWIJZE

- Q.S Gekonfijte sinaasappelzestes
- Q.S Pistachenoten
- Q.S Gedroogde abrikozen
- Q.S Leman Krokante minikaramel

Montage

BEREIDINGSWIJZE

Na het bakken, wanneer de koekjes nog een beetje warm zijn: leg er grote stukken chocolade op, spuit er druppels cashewcrème op en strooi er de verschillende toppings over.

Tip van de chef: de koekjes moeten een beetje warm gegeten worden om optimaal van de gesmolten chocolade binnenin en de zachtheid van het koekjesdeeg te genieten.