Biscuits aux noisettes

RECETTE DE ANNE GERBAUD

Biscuits aux noisettes

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Biscuits au double chocolat
- Caramel doux et soyeux
- Praliné aux noisettes

1 BISCUITS AU DOUBLE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 57 g de sucre brun clair
- 45,5 g de beurre
- 16 g d'œuf
- 76,5 g de farine
- 12,5 g de poudre de cacao
- 0,5 g de levure chimique
- 0,5 g de sel
- 0.6 g fleur de sel
- 64 g de chocolat de couverture noir Usulután 65 Signature Origin
- 37,5 g de noisettes moulues

PRÉPARATION

1. Mélangez le beurre ramolli et le sucre brun clair.
2. Ajoutez les œufs, puis la farine, le cacao en poudre, la levure chimique, le sel et la fleur de sel.
3. Finally, add the chocolate and ground hazelnuts
4. Diviser en 70 g de biscuits
5. Faites cuire au four pendant 5 minutes à 165°C, puis découpez des ronds de 8,5 cm à l'aide d'un cercle.
6. Faites cuire pendant 2 minutes supplémentaires, puis utilisez un anneau pour façonner les biscuits en rondelles parfaites.

2

CARAMEL DOUX ET SOYEUX

INGRÉDIENTS

- 18 g de glucose (1)
- 17 g de sucre
- 35 g de crème (35% de matières grasses)
- 9 g de lait entier
- 10 g de glucose (2)
- 0.01 g fleur de sel
- 12 g de beurre

PRÉPARATION

1. Faire bouillir le sucre et le glucose (1) ensemble à 185°C
2. Mélangez la crème, le lait, le glucose et la fleur de sel et ajoutez-les à la poêle.
3. Faire bouillir à 105°C et refroidir à 70°C
4. Ajouter le beurre, en remuant continuellement
5. Une fois refroidis, placer 3 points de caramel sur le dessus de chaque biscuit.

3

PRALINÉ AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS

- 100 g de noisettes décortiquées
- 50 g sucre
- 17 g d'eau
- 2 g fleur de sel

PRÉPARATION

1. Faites griller les noisettes pendant 15 minutes à 160°C.
2. Faire bouillir le sucre et l'eau ensemble à 180°C, puis verser sur les noisettes.
3. Une fois froid, mixer dans un processeur avec la fleur de sel.
4. Une fois refroidis, placer 3 points de caramel sur le dessus de chaque biscuit.