



Created by Michel Eyckerman
Siguiendo las tendencias de las galletas, aquí les presentamos una versión suave por dentro, cubierta con un cremoso relleno de caramelo. En combinación con nuestros trozos de cacao Belcolade Selection Noir.



Composición:

Para 16 galletas de 105g

1. Cookie
2. Caramelo

Ingredientes:

1. Masa Cookie	90g
Belcolade Selection Noir Chunks Cacao-Trace	300 g
MIMETIC	250 g
Azúcar	250 g
Azúcar morena	100 g
Sal	6 g
Huevo	100 g
Harina pastelera	400 g
Impulsor	7 g
Almendra troceada	80 g
Pistachio troceado	80 g

Preparación:

- Tostar ligeramente los cubos de almendra y pistacho en el horno y déjalos enfriar.
- Mezcla todos los ingredientes, excepto los frutos secos y el chocolate Belcolade Selection Noir Chunks Cacao-Trace.
- Cuando obtengas una masa homogénea, añade los 200 g de chocolate Belcolade Selection Noir Chunks Cacao-Trace, los frutos secos y mezcla suavemente.
- Deja reposar la masa en el refrigerador durante 1 hora.
- Con una cuchara, toma porciones de 90 g de masa y colócalas sobre una lámina de silicona. Aplánalas ligeramente con la mano o una espátula.
- Decora la parte superior de las galletas con el resto del chocolate Belcolade Selection Noir Chunks Cacao-Trace.
- Grosor aproximado: 1 cm.
- Hornéalas con extractor cerrado durante 6 minutos a 160 °C y dales forma redonda con un círculo de acero inoxidable. (Técnica para hacer galletas redondas)
- Continúa horneando durante 6 minutos con la compuerta abierta, dependiendo del horno.
- Deja enfriar las galletas.

Ingredientes:

2. Caramelo:	15 g
Agua	45 g
Glucosa	100 g
Azúcar	300 g
Mantequilla	240 g
Crema 35% grasa	405 g

Preparación

- Calienta la crema con la nuez moscada a 80 °C.
- Pon el agua, la glucosa y el azúcar en una cacerola y carameliza.
- Agrega la mantequilla al caramelo y, poco a poco, la crema caliente.
- Mezcla bien hasta obtener un caramelo suave.
- Cocina el caramelo a 108 °C.
- Añade la sal y deja enfriar en un recipiente tapado con film transparente.

ENSAMBLAJE:

- Una vez homeadas y enfriadas las galletas, puedes decorarlas con un poco de caramelo y algunos frutos secos

Energía	Energía kj	Grasa / Grasa saturada	Carbohidratos / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
482.89 kcal	2014.8 kJ	25.03 g / 14.92 g	53.92 g / 30.54 g	3 g	1.06 g	0.29 g	114.81 mg

Valores nutritivos