

# Cookies chocolat-noix (façon Levain Bakery)

## Temps :

- 1h préparation
  - 1h à 2h cuisson
- 

## Ingrédients :

- 240g beurre doux
  - 135g de vergeoise (ou sucre de canne)
  - 100g sucre blanc
  - 2 oeufs
  - 120g de farine T45
  - 180g de farine T65
  - 3g de levure chimique
  - 5g de bicarbonate de soude
  - 3g de sel
  - 200g de cerceaux de noix coupées en deux
  - 400g de chocolat patissier coupé en petits morceaux
- 

## Étapes :

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Placer le beurre ramolli dans un saladier, mélanger pour essayer d'avoir une apparence lisse
3. Ajouter le sucre et la vergeoise, mélanger pour bien incorporer dans le beurre
4. Ajouter les oeufs, bien mélanger
5. Ajouter les farines, la levure, le bicarbonate, le sel. Bien mélanger.
6. Ajouter les noix et le chocolat, bien mélanger.
7. Placer 2 à 4 cookies sur une plaque. Chaque cookie est une boule de pâte de ~170g.
8. Faire chauffer 11min à 200°C.

9. Sortir du four, laisser reposer sur la plaque 15min.

Note : pour des cookies taille "normale", faire des boules de ~60g, faire cuire ~9-10min

## Expériences :

J'ai testé 4 versions différentes :

### Test 1 : Remplacer le beurre doux par du beurre salé avec cristaux de sels

Détails : 240g beurre doux -> 240g beurre salé avec cristaux de sel

Résultat : Ok, bien salé. Par contre pas de cristaux qui croquent sous la dent. Peut être du gros sel à la place ?

### Test 2 : Remplacer le chocolat noix par un mix 3 chocolats à part égales (noir, lait, blanc)

Détails : 400g chocolat -> 133g chocolat noir, 133g chocolat lait, 133g chocolat blanc

Résultat : Ok, peut être réduire un peu la proportion de chocolat blanc. Tester 75 ou 100g choco blanc.

### Test 3 : Remplacer les noix par des noisettes

Détails : 200g cerneaux de noix -> 200g noisettes

Résultat : Bof, même si apprécié un peu. Noisettes trop dispersées. Mettre plus de noisettes ? Concasser les noisettes ? Besoin de booster le gout des noisettes. Mettre des plaquettes de chocolat noisettes ?

### Test 4 : Remplacer le chocolat par du chocolat noir, et ajouté de la poudre de chocolat dans la pate

Détails : 400g choco noir -> 400g choco blanc + plusieurs cuillères de poudre de chocolat (pas mesuré, ~4 cuillères pour 1/4 de la recette)

Résultat : Bof, trop chocolat blanc. Mettre plus de cuillère de choco en poudre, mettre moins de chocolat blanc (tester 70g ?). Moins de sucre. Etaient tous plats, à voir si à cause de la chaleur ?