

# ◆ COOKIE ◆

CHOCO DUO



## ◆ COOKIE TOUT CHOCO ◆

POUR 800 G DE COOKIES À ENVIRON 0,40€ LES 100 G

### INGRÉDIENTS

500 g de **Préparation pour Cookies Gold Time®**  
 25 g d'œuf  
 110 g de beurre doux  
 25 g de sirop de glucose  
 60 g de chocolat noir fondu à 45°C  
 80 g de chocolat noir mixé finement et tamisé

### PRÉPARATION

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, la **Préparation pour Cookies**, l'œuf, le beurre et le sirop de glucose.  
 Ajouter le chocolat fondu et finir avec le chocolat mixé.  
 Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à 5 mm.  
 Mettre au froid.  
 Détailler des mini cookies à l'aide d'emporte-pièce.  
 Cuire au four ventilé à 150°C pendant environ 10 à 12 minutes.  
 Laisser refroidir.

## ◆ COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ◆

POUR 800 G DE COOKIES À ENVIRON 0,40€ LES 100 G

### INGRÉDIENTS

500 g de **Préparation pour Cookies Gold Time®**  
 25 g d'œuf  
 110 g de beurre doux  
 25 g de sirop de glucose  
 80 g de chocolat noir mixé finement et tamisé

### PRÉPARATION

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, la **Préparation pour Cookies**, l'œuf, le beurre et le sirop de glucose.  
 Ajouter le chocolat mixé.  
 Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à 5 mm.  
 Mettre au froid.  
 Détailler des mini cookies à l'aide d'emporte-pièce. Cuire au four ventilé à 150°C pendant environ 10 à 12 minutes.  
 Laisser refroidir.



# TART'INS

GOURMANDES



# DIFFÉRENCIEZ-VOUS

• SNACKING •

UN ART DE VIVRE



# LES TART'INS GOURMANDES

## FONDS COOKIES POUR 15 À 20 TART'INS

### INGRÉDIENTS

500 g de **Préparation pour Cookies Gold Time®**  
25 g d'œuf  
110 g de beurre doux  
25 g de sirop de glucose  
60 g de chocolat noir fondu à 45°C  
80 g de chocolat noir mixé finement et tamisé

### PRÉPARATION

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, la **Préparation pour Cookies**, l'œuf, le beurre et le sirop de glucose. Ajouter le chocolat fondu et le chocolat mixé.  
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm.  
Mettre au froid. Détailler en rectangles de 13 cm sur 5.5 cm. Cuire sur un moule Silform® - Oblong Shape REF : SF 0004 ou sur un Silpain à 175°C au four ventilé pendant 3 minutes et finir à 150°C pendant environ 15 minutes.  
Laisser refroidir.

## TART'IN CAMEL BEURRE SALÉ

POUR 15 À 20 TART'INS À ENVIRON 0,75€ L'UNITÉ

### CROUSTILLANT PRALINÉ

250 g de praliné amande noisette 50% croustillant  
50 g de chocolat au lait  
0.5 g de fleur de sel

Mélanger les ingrédients ensemble puis étaler entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm d'épaisseur.  
Laisser refroidir au frigo et détailler en rectangles de 12 cm par 4.5 cm.  
Déposer le croustillant praliné sur le fond cookie.

### CRÈME CAMEL AU BEURRE SALÉ

350 g de **Crème Pâtissière Elle & Vire Professionnel®**  
90 g de beurre doux  
200 g d'**Appareil à Crème Brûlée Caramel au beurre salé Elle & Vire Professionnel®**

Au batteur, lisser la **Crème Pâtissière** et l'**Appareil à Crème Brûlée Caramel au beurre salé**.  
Incorporer le beurre pomme en fouettant.  
Faire monter puis pocher à l'aide d'une douille Saint-Honoré.

### DÉCOR

Décorer avec des éclats de chocolat noir.

---

Retrouvez nos recettes de Tart'in Fruits Rouges Verveine et Tart'in Citron Meringuée sur notre site internet : [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)

## TART'IN CHOCOLAT

POUR 15 À 20 TART'INS À ENVIRON 0,70€ L'UNITÉ

### ONCTUEUX CHOCOLAT NOIR

400 g d'**Appareil à Pot de crème au Chocolat Valrhona® Elle & Vire Professionnel®**  
95 g de chocolat noir 63%  
5 feuilles de gélatine  
200 g de **Crème Sublime Elle & Vire Professionnel®** montée souple

Porter à ébullition l'**Appareil à Pot de Crème au Chocolat Valrhona®** et incorporer la gélatine hydratée et le chocolat.  
Mixer. A 25°C, ajouter la **Crème Sublime** et réserver au froid.

### CAMEL AU BEURRE SALÉ

180 g de sucre  
180 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**  
90 g de sirop de glucose  
20 g de beurre doux  
6 g de fleur de sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et décuire avec la **Crème Excellence**, le sirop de glucose, le beurre et la fleur de sel.  
Laisser refroidir.

### DÉCOR

Pocher l'Onctueux Chocolat sur le fond cookie et garnir de caramel beurre salé. Finir en décorant avec des pop-corn.