

◆ 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.
Étaler 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.
Étaler 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

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.