

Cookies à Croquer - Framboise Chocolat  
Pour 12 Cookies à Croquer



## 1. PÂTE À COOKIES

250 g de Cookies ancel  
60 g de beurre pommade  
50 g d'oeufs  
60 g de pépites de chocolat

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Peser et façonner des boules de pâte à cookies de précisément 35 g chacune. A l'aide de l'agent de graissage et démoulage Ouragan ancel, graisser légèrement le moule. Placer une boule au fond de chaque moule, puis, à l'aide du pouce, former un trou bien centré. Enfoncer ensuite le moule intérieur (lui aussi légèrement graissé sur la partie extérieure) jusqu'à environ 1 cm du fond. Cuire en four ventilé à 170°C environ 10 min. Démouler tiède. Laisser refroidir le moule avant de renouveler l'opération.

## 2. CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)

OPTION 1 :  
1 L de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancien de votre choix  
100 g d'œufs  
150 à 200 g de sucre  
180 g de chocolat noir en pistoles

OPTION 2 :

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancien  
50 g de poudre de cacao  
1 L d'eau froide

Pour l'option 1 : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis sitôt après la cuisson incorporer le chocolat. Filmer au contact puis lisser après refroidissement.

Pour l'option 2 : Mélanger la poudre de cacao à la préparation pour crème pâtissière. Ajouter l'eau et battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

### **3. FOURRAGE FRAMBOISE**

300 g de Fourrage Framboise ancien

### **4. MONTAGE ET FINITION**

Au pinceau, badigeonner l'intérieur des cookies à croquer avec du chocolat noir fondu et laisser cristalliser. Répartir le fourrage framboise dans les cookies. A l'aide d'une poche à douille unie de 12 mm, dresser environ 40 g de crème pâtissière au chocolat. Décorer de copeaux de chocolat.