Cookies à Croquer – Mangue-Passion et Vanille Tahitensis
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 À LA VANILLE TAHITENSIS (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 ancel de votre choix
20 g d’Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
100 g d’œufs
200 g de sucre

OPTION 2 :
400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 L d’eau froide
15 g d’Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Pour l’option 1 : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Après lissage, ajouter l’extrait de vanille Tahitensis.

Pour l’option 2 : Battre la préparation pour crème pâtissière et l’eau à grande vitesse jusqu’à obtention d’une crème lisse et homogène. Ajouter l’extrait de vanille Tahitensis en fin de battage.

3. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS***

300 g de crème pâtissière
20 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
200 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre environ 20°C. Ajouter la gélatine Bovine Instantanée en poudre en fouettant vivement à l’aide d’un fouet. Incorporer progressivement la crème fouettée.

4. ***FOURRAGE MANGUE-PASSION***

300 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Au pinceau, badigeonner l’intérieur des cookies à croquer avec du chocolat noir fondu et laisser cristalliser. Répartir le fourrage mangue-passion dans les cookies. A l’aide d’une poche à douille St Honoré, dresser la crème diplomate à la Vanille Tahitensis.