

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 ancet 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 ancet  
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 ancet

### **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.