

# ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ ПЕКАН

## Пралине из кунжута (Общий вес 152 г)

100 г кунжут	66%
50 г сахар	33%
2 г соль fleur de sel	1%

### Приготовление:

Нагрейте сахар до образования темной карамели. Добавьте кунжут, помешивая. Оставьте остывать, затем смешайте с солью до получения текстуры пасты. Храните при комнатной температуре.

## Тесто для печенья (Общий вес 1 063,5 г)

152 г сливочное масло	14%
114 г сахар	11%
76 г сахар кассонад	7%
76 г сахар мусковадо	7%
55 г яиц	5%
305 г мука	29%
4,7 г соль	0,5%
2,8 г сода	0,2%
238 г черный шоколад	22%
95 г орехи пекан	9%

### Приготовление:

Разогрейте духовку до 170°C.

Выложите орехи пекана на противень и выпекайте в течении 8 минут до золотистого цвета.

Смешайте венчиком в кастрюле сливочное масло и весь сахар, до образования текстуры крема. Добавьте яйца, просеянную муку, соль и соду. Смешайте и добавьте черный шоколад. В конце добавьте орехи пекан.

### Выпекание:

Разогрейте духовку до 200°C.

Раскатайте тесто высотой 1,5 см и сформируйте квадрат размером 7x7см. Выложите на противень бумагу для выпекания. Выпекайте 6 минут. После выпекания выложите печенье на решетку.

Отсадите пралине тонкими линиями по всей поверхности печенья с помощью сформированного конуса из пергамента.