

A top-down photograph of three cookies arranged vertically on a white surface. The central cookie is the most prominent, showing a golden-brown, cracked texture. It is topped with four caramel-coated hazelnuts, each split in half to reveal the nut inside. The other two cookies are partially visible at the top and bottom of the frame, also featuring similar toppings.

COOKIES CARAMEL

NOISETTES SALÉES

A stylized, handwritten-style logo for 'Gabriel' in a light grey color, positioned above the name 'GABRIEL' in a clean, sans-serif font.

GABRIEL

COOKIES CARMEL

NOISETTES SALÉES



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 20 COOKIES

POUR LA PÂTE À COOKIES **DLC J+4**

170 g de beurre
170 g de cassonade
80 g de sucre semoule
40 g de sucre panela
20 g de pâte de vanille
8 g de fleur de sel
80 g d'œuf
335 g de farine type 55
3 g de bicarbonate de sodium
285 g de brisures de chocolat noir

Crémer le beurre, la cassonade, le sucre semoule, la panela et la pâte de vanille. Ajouter les œufs puis la farine, la fleur de sel et le bicarbonate. Finir par les brisures de chocolat noir.
Former des boules de 50 grammes, disposer sur plaque antiadhésive. Cuire 8 à 10 minutes à 165°C.

POUR LES NOISETTES SALÉES **DLC J+4**

500 g de noisettes entières
20 g de blanc d'œuf œuf
5 g de sel fin

Mélanger tous les ingrédients puis étaler sur un papier cuisson. Enfourner 20 minutes à 80°C. Couper en deux.

POUR LE CARMEL ONCTUEUX **DLC J+7**

470 g de crème
2 gousses de vanille
5 g de fleur de sel
450 g de sucre semoule
150 g d'eau
85 g de sirop de glucose
135 g de beurre

Porter à ébullition la crème, la vanille et la fleur de sel.
Cuire l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à obtenir une couleur marron foncé. Déglacer avec la crème, puis cuire jusqu'à 103°C. Débarrasser et refroidir à 35°C puis ajouter le beurre mou au mixeur plongeant. Laisser cristalliser à 3°C.