



NYC COOKIES

• The Flavour Summit •

JENNIFER PONCE
CAKE ARTIST

**A Carlos, Carla y Olivier
por ser el motor e
impulsarme en todas mis
aventuras.
Gracias, gracias y gracias.**

ÍNDICE

<u>NYC Cookies</u>	1
<u>Utensilios recomendados</u>	3
<u>Ingredientes y teoría de la formulación</u>	3
<u>Preparación de los rellenos</u>	6
<u>Horneado</u>	7
<u>Conservación de las cookies</u>	7
<u>Main Recipe & Chocolate Chip Cookie</u>	8
<u>Cómo transformar la Main Recipe en cookies rellenas</u>	11
<u>Nutella Cookie</u>	12
<u>Nutella Cookie con nueces pecanas</u>	13
<u>Kinder Cookie</u>	14
<u>Lotus Cookie</u>	15
<u>White Chocolate Cookie</u>	16
<u>Oreo Cookie</u>	17
<u>Strawberry Oreo remix Cookie</u>	18
<u>White Chocolate Pistache Cookie</u>	19
<u>Red Velvet Cheescream Cookie</u>	20
<u>Rocky Road Chunky Cookie</u>	22

NYC COOKIES

Bienvenido al curso más americano de JENNY'S donde vas a realizar un viaje gastronómico al corazón más dulce de New York City.

Desde que hace años probé mi primera cookie en, la ahora conocidísima Levain Bakery, tuve claro que la búsqueda hasta conseguir ese espectáculo de sabor, había comenzado.

Tras 5 años de probar varias formulaciones, os presento la receta que he creado, la receta más brutal, espectacular y fiel de la mejor cookie, la NYC Cookie al estilo Levain.

Estas cookies se caracterizan por ser bien gorditas, de aspecto rústico y sobretodo por su textura y sabor.

Un interior húmedo, “chewy”, jugoso, casi parece como si estuviera sin hornear, y con un exterior crocante y doradito.

Y todo envuelto por el sabor a mantequilla que nos recuerda a hogar.

Un auténtico espectáculo en boca que estás a punto de descubrir, dominar y hacer tuyo.

Porque en este curso te comparto la Main Recipe con la que elaborarás la Chocolate Chip Cookie e infinidad de sabores a partir de la misma receta.

Y también disfrutarás de 2 recetas adicionales al más puro estilo neoyorquino: Red Velvet Cheesecake Cookie y la Rocky Road Chunky Cookie.

Te comparto todos los trucos y secretos para que transformes tus cookies en unas auténticas Cookies de Autor.

¿Empezamos el viaje hacia el Summit?

**“Sin duda,
serán
una auténtica
tentación para
todos
los sentidos”**



UTENSILIOS RECOMENDADOS

- Termómetro de horno
- Báscula de cocina
- Batidora
- Lengua repostera
- Pala para masa
- Cucharitas medidoras
- Tamizador de malla fina
- Bandejas de horno
- Papel encerado de horno

INGREDIENTES Y TEORÍA DE LA FORMULACIÓN: “COOKIES LAB”

- **MANTEQUILLA**

Muy importante usar mantequilla sin sal (no margarina) y con una materia grasa del 82%.

Este ingrediente aporta la materia grasa en nuestra cookie y tiene un efecto lubricante.

La usaremos siempre fría y cortada en dados bien pequeños.



- **HUEVOS**

Usaremos huevos tamaño L y siempre fríos.

Es un hidratante natural, mantiene nuestra masa húmeda y ayuda a unir los ingredientes.

El huevo influye también en la textura final. por ejemplo si añadimos alguna yema extra en una receta, tendremos una textura más húmeda. Lo veremos en la receta Red Velvet Cookie



- **HARINA**

Usaremos harina de trigo común todo uso (harina floja).

Su función es aportar estructura a nuestra galleta.

Trabajaremos con harinas que tengan entre un 9-10% de proteína.

Si el porcentaje es mayor, nos pueden quedar unas cookies duras.



OJO! Mirad que la harina que compremos no ponga “Harina preparada” o que sea harina de repostería, pues ésta lleva incluido polvo de hornear.

- **AZÚCAR**

En nuestra Main Recipe vamos a trabajar con sólo azúcar moreno. Y es que aquí está **EL SÚPER SECRETO** por el que apuesto en la formulación, y que nos lleva a un copycat de Levain.

Hay muchas recetas que combinan el azúcar moreno con el azúcar blanco, pero la fórmula original para mí, la entiendo sólo con el uso del moreno.

Pero ¿Qué aporta cada azúcar a la receta?

El blanco da estructura y aporta menos humedad, por lo tanto nos da la parte más crocante.

El azúcar moreno contiene melaza y esto nos aporta humedad.

La cookie se mantiene tierna y húmeda por más tiempo.

La melaza favorece una reacción de Maillard más intensa, dando un color más profundo o tostado.

Ofrece sabores más complejos a caramelo, a toffee.

Es clave para que el exterior de la cookie tenga ese color y aroma profesional.

Verás que en las recetas Red Velvet y Rocky Road añadiremos un poco de azúcar blanco, porque la formulación de sus recetas así lo requiere.

Si te gusta combinar los 2 azúcares te dejo la proporción, para que puedas experimentar qué fórmula te gusta más:

- 2 de harina y 1 de azúcar.

Es decir, si la receta indica 200 g de Harina, debemos usar 100 g de azúcar, de los cuales pueden ser 50 g de moreno y 50 g de blanco, por ejemplo.

- **BICARBONATO**

El bicarbonato necesita un medio ácido como el azúcar o el chocolate para activarse. Al hacerlo, libera dióxido de carbono y se crean pequeñas burbujas de aire.

Estas burbujas hacen que la masa suba ligeramente sin perder densidad.

También evita que la cookie se expanda en el horno y mantenga su forma gruesa y chunky que caracteriza a una NYC Cookie al estilo Levain.

- **LEVADURA QUÍMICA O POLVO DE HORNEAR**

La Main Recipe no cuenta con este ingrediente. Lo usaremos en la Red Velvet Cookie y la Rocky Road Cookie.

La usaremos para suavizar la miga, para que quede menos densa, ya que en estas dos recetas aumentaremos la humedad de la masa.



- **MAICENA**

Aquí entramos en uno de los ingredientes más estratégicos de las NYC Cookies al estilo Levain.

Su función en la masa es técnica y poderosa porque modifica tanto la estructura, como el comportamiento del gluten y la humedad.

La Maicena no tiene gluten y al mezclarse con la harina de trigo, reduce la cantidad de gluten del total de la masa.

Esto hace que la cookie quede más tierna por dentro y quebradiza por fuera.

Es lo que da esa sensación de cremosidad por dentro que diferencia a una cookie americana clásica de una NYC Cookie al estilo Levain.

La Maicena controla la estructura, absorbe la humedad y aporta estabilidad a la masa, evitando que se extienda en el horno.

Aporta también una miga más fina y delicada. Al sustituir parte de la harina (entre un 5-10% del total de gramos de harina), se logra:

- Miga más sedosa y uniforme.
- Centro más suave incluso después de enfriarse.

La Maicena también ayuda a soportar la altas temperaturas. Alas que vamos a hornear.

Para mí es el toque que convierte a una cookie en una cookie de autor.

- **CACAO EN POLVO**

Usaremos Cacao en polvo 100% y sin azúcar. La calidad que escojamos influirá en el sabor final de nuestra cookie.

El cacao es un ingrediente que absorbe, por que que hay que ajustar siempre la receta.

Se resta parte de la harina al agregarlo (entre un 10-15%).

Cuando usamos cacao debemos aumentar la humedad de la masa, bien aumentando las yemas de huevo, o bien incrementado los gramos de mantequilla en proporción a la harina.

Si no ajustamos la masa quedaría más seca o quebradiza.

El cacao nos va aportar elegancia en nuestra cookie.



- **CHOCOLATE Y TOPPINS**

Es el toppin principal de nuestras cookies.

Para nosotros los toppins serán las chispas de chocolate (o trozos de chocolate) y los frutos secos, trozos de galleta Oreo, Lotus, etc que añadiremos a nuestra masa..

Las chispas de chocolate dan la estructura a nuestra cookies y ayudan a que se mantengan gruesas en el horno. También contribuye a ello los otros toppins, pero siempre el principal será el chocolate.

Por ello siempre respetaremos en la Main Recipe cantidad de chocolate indicada. Si queremos añadir frutos secos, la cantidad de éstos más la de chocolate debe ser siempre la misma.

Es decir, si nuestra receta base lleva 400 g de chocolate, si queremos añadir nueces, podemos hacerlo respetando estos 400 g en total.

Un ejemplo sería, 350 g de choco y 50 de nueces.

En nuestra Main Recipe veréis que indica 200 g de chips de chocolate. Esta cantidad corresponde al mínimo de gramos para que la receta esté perfecta. Pero puedes añadir más. El máximo sería aumentar al doble, es decir, 400 g en nuestra receta.

En cuanto a las chispas de chocolate, no usaremos cobertura, sino que siempre trabajaremos con chocolate.

Puedes elegir gotas de chocolate del tamaño que más te gusten, o bien, trocear tabletas de chocolate.

- **SAL**

¡No te olvides de ella! Realza y potencia los sabores.

Podemos usar sal en escamas una vez acabada la cookie, tanto como decoración como por el sabor. En caso de cookies de chocolate negro queda delicioso.

Y ya con todos los ingredientes claros, ¡Vamos a hacer nuestra Mise en Place!

- Los ingredientes que vamos a usar fríos son la mantequilla y los huevos.
- La mantequilla la cortaremos en daditos pequeños para que pueda integrarse mejor..
- Todos los ingredientes tienen que estar pesados en una báscula de cocina, o bien, con cucharas medidoras reposteras. Si la receta indica “cucharada”, corresponde a la “tablespoon” (tbsp), si indica “cucharadita” corresponde a una “teaspoon” (tsp).



PREPARACIÓN DE LOS RELLENOS

Los rellenos siempre tienen que tener consistencia, en caso contrario harán que nuestra galleta se expanda.

No hay que usar rellenos aguados.

Usaremos rellenos comerciales tipo Nutella, crema de Kinder, crema de chocolate blanco, dulce de leche repostero, etc.

El relleno para la Red Velvet Cookie sí que lo preparemos nosotros (en la receta de la cookie).

Con dos cucharas de postre, porcionamos la crema y hacemos bolitas de unos 25/30 g. No más grandes.

Las llevamos a congelación por 12 horas antes de usarlas.



HORNEADO

Conocer nuestro horno es **IMPRESINDIBLE** en repostería en general, y en el horneado de nuestras cookies en particular.

Debemos tener siempre un termómetro de horno en el interior, que será lo que nos indique la temperatura exacta que hay.

Hornearemos a temperatura alta (200°C y 210°C) en tiempos cortos, y con calor arriba y abajo con ventilador.

Previamente habremos precalentado el horno.

La bandeja la situaremos en el centro del horno, en el caso que sea un horno doméstico.

Colocaremos las galletas en la bandeja respetando su espacio. Es aconsejable primero hornear una galleta sola para ver qué espacio necesita.

Un indicador de que nuestra galleta ya está es cuando tiene los bordes dorados.

Preferiblemente elegiremos bandejas de color claro, o si son oscuras, que sean gruesas. Esto facilita que la conducción del calor sea más suave, no tan agresiva.

Usaremos siempre papel de horno sobre nuestras bandejas.

CONSERVACIÓN DE LAS COOKIES

CON CUANTA ANTELACIÓN PREPARARLAS

- Una vez congeladas las cookies (bolita) pueden mantenerse en congelación entre 3/4 meses.
- Una vez horneadas, duran unos 7 días en recipiente cerrado y en un lugar fresco y seco.
- Así mismo, es mejor por la calidad del producto, que las cookies que vendamos tengan una rotación de unas 48 horas.
- **TIP:** si el cliente se lleva varias cookies a casa, le podemos aconsejar que la caliente a golpes de 5 segundos en el microondas, para que el chocolate recupere textura.
- **TIP:** si el cliente se lleva varias cookies para un evento, se aconseja calentarlas en horno a 180°C (calor arriba y abajo y sin ventilador) durante 5 minutos.

MAIN RECIPE & CHOCOLATE CHIP COOKIE

(La receta base)

La receta base es la que vamos a utilizar para crear infinidad de sabores y combinaciones, cómo no la icónica Chocolate Chip.

Para mí la joya de la corona.

La técnica de batido de esta receta es igual también para variantes como la Red Velvet y la Rocky Road.

Con la Main Recipe podemos hacer infinidad de sabores. En este libro digital encontrarás varias propuestas.

En cada una de ellas variará el tiempo de horneado y la temperatura del horno.

- **INGREDIENTES:** (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 200 g de chocolate
- 1 cucharadita de sal



ELABORACIÓN:

La gran clave en la elaboración de nuestras cookies es que los ingredientes no se deben integrar, sólo se deben unir.

Si mezclamos o sobrobatimos tendremos galletas duras y que se aplanan en el horno.

PASO A PASO:

- Preparamos nuestros ingredientes secos y los tamizamos. Una vez tamizados, le añadimos la sal y reservamos.
- Agregamos en el bol de la batidora el azúcar y la mantequilla, que justo habremos sacado de la nevera donde la teníamos preparada y cortada en dados pequeños.

- Removemos primero a mano con la pala de la batidora y, a continuación, batimos a velocidad mínima durante 1 minuto.
 - Pasado el minuto, repasamos los bordes de nuestro bol con una lengua repostera.
 - A continuación, batimos de nuevo a velocidad mínima, durante 2 minutos.
 - Acabado el tiempo, volvemos a repasar el bol con la espátula o lengua repostera.
 - A partir de aquí, vamos a seguir batiendo a velocidad mínima durante toda la elaboración.
 - Sacamos los huevos de la nevera y los batimos un poco para romper sólo su estructura.
 - Con la batidora en marcha vamos a añadirlos en 2 veces.
 - A continuación, añadimos la vainilla y batimos 1 minuto.
 - Pasado el minuto, vamos a ir agregando poco a poco nuestros ingredientes secos.
 - Cuando en nuestra mezcla no veamos casi harina, paramos la batidora y removemos con la espátula o bien ya con una pala.
 - Acabamos de unir todo a mano.
 - Añadimos las chispas de chocolate y mezclamos con la mano o con la pala.
- En este momento, si lo deseamos, añadiríamos los frutos secos. Siempre con cuidado al mezclar para que no se vayan rompiendo.
- Ya tenemos nuestra Main Recipe lista.



PREPARACIÓN DE NUESTRAS COOKIES:

Antes de trabajar con nuestra masa para porcionarla y crear las bolas de cookies, vamos a llevarla a refrigeración para poder manipularla mejor.

Podemos ponerla unos 15-20 minutos en el congelador bien tapada, o bien 1 hora en la nevera.

Pasado el tiempo vamos a crear las bolas de cookies.

Con ayuda de nuestra báscula pesaremos porciones de 170 g para nuestra Cookie Chocolate Chip.

¡OJO! No hay que hacer una pelota perfecta, sino que el truco es dejar una galleta poco sellada, para que quede aireada y de aspecto rústico.

Es casi como la forma en la que nos queda en la mano una vez la separamos de la masa para porcionar.

Esto va a marcar mucho la diferencia tanto en sabor como en el aspecto rústico y original de la cookie.

Una vez tenemos todas nuestras bolas de 170 g preparadas, las podemos poner en bandejas con papel de horno y bien tapadas con papel transparente o podemos usar un recipiente hermético y las llevamos a congelación.

MUY IMPORTANTE siempre congelar nuestras cookies antes de llevarlas al horno. El sabor y la forma perfectos dependen de este paso en gran medida.

Lo ideal es dejarlas 12 horas. Y más si nuestro horno nos da algún que otro dolor de cabeza.

En caso contrario con un mínimo de 4 horas de congelación se puede probar si en nuestro horno el resultado es el mismo que esperando las 12 horas.

Pasado el tiempo de congelación las llevamos al horno:

- Precalentado a 200°C con calor arriba y abajo y con ventilador.
- Cocción 10 minutos (mirar que los bordes estén dorados)

Una vez sacadas del horno, las dejamos reposar en la misma bandeja.

Aquí continúa la cocción, por ello es importante NO manipularlas y dejarlas hasta que se enfríen por completo.

La textura de nuestra galleta habrá quedado crujiente por fuera y blandita y húmeda por dentro.

IMPORTANTE:

No hay galleta cruda. Por mucho que quizá nos extrañe la textura por dentro de nuestra cookie no está cruda.

Es la textura que justo debe tener.

Cuando el huevo llega en el horno a 60°C, ya está completamente hecho. y este es el único ingrediente crudo de la receta.

CÓMO TRANSFORMAR LA MAIN RECIPE EN COOKIES RELLENAS

Con nuestra Main Recipe hecha (la de Chocolate Chip Cookie), vamos a crear nuestras cookies rellenas de diferentes sabores.

- Una vez sacamos nuestra masa refrigerada, vamos a preparar nuestras porciones.
- Esta vez haremos bolitas (ahora sí en esta forma) de unos 80 g aproximadamente, y haremos un agujero en el centro para ubicar nuestro relleno.
- Haremos 2 bolitas con estas formas, una acogerá el relleno, y con la otra taparemos, para así formar la bola definitiva bien cerrada.
- El relleno debe colocarse recién salido del congelador.
- La forma de nuestra pelota puede ser un poco alta y no de bola perfecta.
- A continuación llevamos nuestras galletas rellenas a congelación un mínimo de 12 horas.

COCCIÓN COOKIES RELLENAS

- Precalentamos el horno a 210°C con calor arriba y abajo con ventilador.
- 11 minutos.
- Dejamos enfriar en la bandeja para que continúe la cocción comentada.



SABORES Y COMBINACIONES

Tendremos varios sabores con esta fórmula y con esta temperatura y tiempo de cocción.

NUTELLA COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 200 g de chocolate
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 30 g de Nutella congeladas.



TIP: si la Nutella está blandita al porcionarla, ponerla un rato en nevera para así poder crear las porciones más firmes al pesarlas.

TIP: tener el relleno congelado mínimo de 12 horas.

COCCIÓN:

- Horno precalentado a 210°C con calor arriba y abajo y con ventilador
- 11 minutos
- Dejar reposar hasta que enfríen por completo.



NUTELLA COOKIE CON NUECES PECANAS

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 150 g de chocolate
- 50 g de nueces pecanas
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 30 g de Nutella congeladas.

TIP: agregar las nueces cuando añadimos las chips. Mezclar a mano con mucho cuidado.

TIP: tener el relleno congelado mínimo de 12 horas.

COCCIÓN:

- Horno precalentado a 210°C con calor arriba y abajo y con ventilador
- 11 minutos
- Dejar reposar hasta que enfríen por completo.

TIP: cuando la galleta esté reposando pero no esté tan caliente, añadir por encima un poco de sal en escamas.



KINDER COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 200 g de chocolate
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 30 g de Kinder congeladas.



TIP: si la crema de Kinder está blandita al porcionarla, ponerla un rato en nevera para así poder crear las porciones más firmes al pesarlas.

TIP: tener el relleno congelado mínimo de 12 horas.

COCCIÓN:

- Horno precalentado a 210°C con calor arriba y abajo y con ventilador
- 11 minutos
- Dejar reposar hasta que enfríen por completo.

TIP: si se desea añadir un trocito de Kinder en el exterior, añadirlo cuando la cookie aún está caliente. Si se hunde y se agrieta un poco la galleta no pasa nada. Tiene que tener un aspecto rústico y artesano.



LOTUS COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 125 g de chocolate
- 75 g de galletas Lotus cortadas en trozos grandecitos
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 30 g de Lotus congeladas.



TIP: si la crema de Lotus está blandita al porcionarla, ponerla un rato en nevera para así poder crear las porciones más firmes al pesarlas.

TIP: tener el relleno congelado mínimo de 12 horas.

COCCIÓN:

- Horno precalentado a 210°C con calor arriba y abajo y con ventilador.
- 11 minutos.
- Dejar reposar hasta que enfríen por completo.

TIP: si se desea añadir un trocito de Lotus en el exterior, añadirlo cuando la cookie aún está caliente. Si se hunde y se agrieta un poco la galleta no pasa nada. Tiene que tener un aspecto rústico y artesano.



WHITE CHOCOLATE COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 200 g de chocolate blanco (no sucedáneo)
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 25 g de crema de chocolate blanco.



TIP: si la crema de chocolate está blandita al porcionarla, ponerla un rato en nevera para así poder crear las porciones más firmes al pesarlas.

TIP: tener el relleno congelado mínimo de 12 horas.

COCCIÓN:

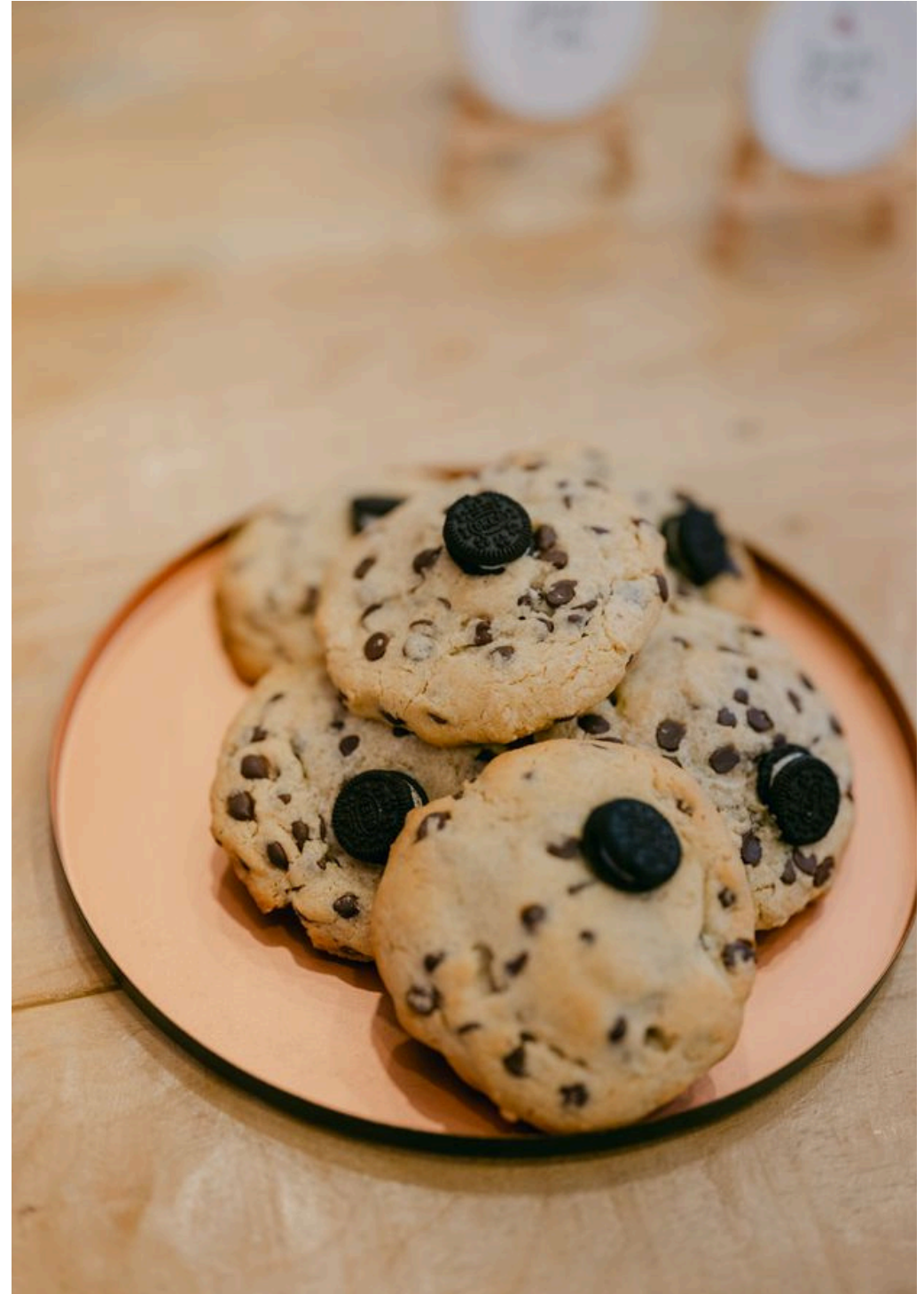
- Horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo y con ventilador.
- 10 minutos.
- Dejar reposar hasta que enfríen por completo.



OREO COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 150g de chocolate
- 50 g de galletas Oreo troceadas en tamaño grandecito
- 1 cucharadita de sal
- 1 galleta Oreo que pondremos de relleno (no hace falta que esté congelada).



COCCIÓN:

- Horno precalentado a 210°C con calor arriba y abajo y con ventilador.
- 11 minutos.
- Dejar reposar hasta que enfríen por completo.

TIP: si se desea añadir una galleta Oreo mini en el exterior, añadirla antes de congelar la galleta. Se debe hornear con esta Oreo pequeña.



STRAWBERRY OREO REMIX COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 150 g de chocolate (podemos combinar 50% de choco negro y 50% choco con leche)
- 50 g de galletas OREO FRESA REMIX troceadas en tamaño grandecito
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 25 g de crema de chocolate blanco.



COCCIÓN:

- Horno precalentado a 210°C con calor arriba y abajo y con ventilador.
- 11 minutos.
- Dejar reposar hasta que enfrien por completo.

TIP: si se desea añadir un trozo galleta Oreo en el exterior, añadirla cuando la cookie está en reposo y todavía caliente.



PISTACHE WHITE CHOCOLATE COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 230 g de mantequilla
- 380 g de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos tamaño L
- 490 g de harina de trigo común todo uso
- 2 Cucharadas de Maicena
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 150 g de chocolate blanco (no sucedáneo)
- 50 g de pistachos
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 30 g de crema de pistacho



TIP: agregar los pistachos cuando añadimos las chips. Mezclar a mano con mucho cuidado.

TIP: tener el relleno congelado mínimo de 12 horas.

COCCIÓN:

- Horno precalentado a 210°C con calor arriba y abajo y con ventilador.
- 11 minutos.
- Dejar reposar hasta que enfrién por completo.

TIP: si se desea añadir pistachos en el exterior, añadirlos cuando la cookie está en reposo y todavía caliente.



RED VELVET CHEESECREAM COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- Ingredientes (6/8 cookies)
- 170 g de mantequilla sin sal
- 220g de azúcar moreno
- 45 g de azúcar blanco
- Colorante rojo (en pasta “RED EXTRA de Sugar Flair”)
- 1 huevo L
- 1 yema de huevo
- 2 cucharaditas de vainilla
- 325g de harina de trigo común
- 20 g de cacao sin azúcar
- 1 cucharadita de levadura
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 326 g de chocolate blanco
- 1 cucharadita de sal
- Porciones de relleno de 5 a 20 gramos de Cheesecream



PREPARACIÓN DE NUESTRA CHEESECREAM:

INGREDIENTES:

- 135 g de queso tipo Philadelphia (no light)
- 50 g de azúcar glass

ELABORACIÓN:

- Batimos el queso bien frío durante 1 minuto a velocidad media/alta.
- Repasamos bordes y batimos de nuevo 1 minuto más.
- A continuación, añadimos el azúcar glass tamizado
- Raspamos bordes y de nuevo 1 minuto de batido.
- Ya tenemos nuestra crema de relleno.

- La porcionamos en rellenos de 5 a 20 gramos y los llevamos a congelación por un mínimo de 12h.

COCCIÓN:

- Horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo y con ventilador.
- 10 minutos.
- Dejar reposar hasta que enfríen por completo



ROCKY ROAD CHUNKY COOKIE

INGREDIENTES: (para 8/10 Cookies):

- 227 g de mantequilla sin sal
- 200g de azúcar moreno
- 50 g de azúcar blanco
- 2 huevos L
- 2 cucharaditas de vainilla
- 300 g de harina de trigo común
- 80 g de cacao sin azúcar
- 1 y 1/2 cucharaditas de levadura
- 200 g de chocolate con leche
- 100 g de mini nubes (marshmallow)
- 100 g de almendras caramelizadas trituradas
- 1 cucharadita de sal



TIP: la masa tendrá una textura más pegajosa, como la Red Velvet. Es normal y es debido al cacao.

TRUCO GOURMET: en esta formulación añadimos más humedad (proporción secos / húmedos) y añadimos levadura para mejorar la miga.

PREPARACIÓN DE LAS ALMENDRAS CARMELIZADAS:

INGREDIENTES:

- 100g de almendras enteras sin tostar
- 50g de azúcar blanquilla
- 37 ml de agua

ELABORACIÓN:

- En una sartén ponemos todos los ingredientes (almendras, agua y azúcar)
- Vamos removiendo con una cuchara de madera, de tanto en tanto, hasta que empiece a hervir.
- Si vemos que nos salpica el agua, aflojaremos un poco el fuego.

- Pasados unos 10 minutos veremos cómo ya se ha reducido gran parte del agua.
- Aquí ya no dejaremos de remover.
- Poco a poco se irá viendo como el azúcar se pega a las almendras.
- Cuando veamos que se caramelizan, lo retiramos del fuego (cuidado que no se quemen).
- Pondremos las almendras en 1 bandeja con papel de horno y las separaremos para que no se peguen.
- Cuando enfríen ya las podemos triturar para usarlas en la receta.
- Podemos guardarlas en un recipiente de cristal y están perfectas entre 3-4 días.

COCCIÓN:

- Horneamos a 200°C por 10 minutos.



**Muchas gracias por adquirir este curso creado desde la pasión
por la Repostería Americana y desde las ganas de seguir
creciendo cada día.**

La dulzura también es una forma de abrazar el Alma.

Con Amor,

Jenny



Aviso Legal y Derechos de Uso

© 2025 JENNY'S The Cakery Concept.

Todos los derechos reservados.

Este libro digital forma parte del material exclusivo del curso NY Cookies

•The Flavour Summit•

Su distribución, copia, reproducción total o parcial, comunicación pública o venta está estrictamente prohibida.

El acceso y uso legítimo de este libro está limitado únicamente a los estudiantes que hayan adquirido oficialmente el curso a través de los canales autorizados. Cualquier uso no autorizado, incluyendo su compartición gratuita o comercial, será considerado una infracción a los derechos de autor y podrá dar lugar a acciones legales conforme a la legislación vigente en materia de propiedad intelectual.

Para más información o autorizaciones especiales, contacta

www.jennyscakery.es

