

Brownie-kestoj (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g da butero
- 55g da nigraokolado
- 2 ovojn
- 75g da brunakado
- 25g da faruno
- 10g da kakaopulvoro
- 20g daokoladaj pecetoj
- 1 pinoda salo
- 25g da laktaokolado (aĵianduĵa)
- 25g da nigraokolado 70%
- 40g da hazelnutpralino
- 75g da likvakremo

Préparation

1. Nova ideo por gustumi, kiun vi povas fari kun viaj infanoj, brownie-stila skatoleto, recepto de Nina Métayer.
2. Kiam mi vidis tiun recepton, kiun la efkuristo faris en kunlaboro kun Jacadi, mi rapide ekfaris in kaj ne estis malojigita: rapida kaj facila por fari, kaj oni ricevas delikatajn malgrandajn kuketojn boneokoladitajn.
3. Ingrediencoj :Mi uzis laokoladon Caraïbes, la kakaon en pulvoro kajokoladajn pecetojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Materialo :Skatolo por barquetojPreparotempo : 30 minutoj + 8 minutoj da bakadoPor randaj skatoloj (aĵianduĵa 5 is 20 malgrandaj) : La brownie : da butero da nigraokolado 2 ovojn da brunakado da faruno da kakaopulvoro daokoladaj pecetoj 1 pinoda salo Meltu malrapide la buteron kaj laokoladon en varmigita akvo aĵen mikroondoj.
5. Separu laolojn de la blankoj de ovo, tiam batadu laolojn kun 3/4 de la brunakado is la miksaoblanka u.
6. Aldonu la fanditan buteron kajokoladon.
7. Batadu la blankojn is ne o.
8. Kiam ili komencas firmi i, aldoni la reston de la sukero kaj batadu is vi ricevas bonan fermitan blankon.
9. Aldonu ilin al la anta preparado delikate per spatulo.
10. Inkorporu poste la farunon, la kakaon kaj la salon delikate.
11. Kiam la pasto estas homogene, veru in en la skatolojn kaj aldonu kelkajnokoladajn pecetojn supre.
12. Enfurnu en la anta varmigita forno je 180°C dum 8 minutoj da bakado.
13. Post elpreno el la forno, fosi u truon en la centro per la dorso de kulero kaj lasu malvarmi i.
14. Hazelnut ganache : da laktaokolado (aĵianduĵa) da nigraokolado 70% da hazelnutpralino da likvakremo Meltu malrapide laokoladojn kaj la pralino.
15. Faru varmigi la likvan kremon, tiam veru in plurfoje sur laokoladojn, miksante bone por akiri glatan kaj brilantan ganache.
16. Plenigu la skatolojn per ganache antaĵolui!