

Brownie-kestoj (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g da butero
- 55g da nigraokolado
- 2 ovojn
- 75g da brun Sugar
- 25g da faruno
- 10g da kakaopulvoro
- 20g daokoladaj pecetoj
- 1 pinoda salo
- 25g da laktookolado (a ĵianduĵa)
- 25g da nigraokolado 70%
- 40g da hazelnut praliné
- 75g da likvakrem'

Préparation

1. Nova ideo por gustumi, kiun vi povas realigi kun viaj infanoj, barketoj laŝmaniero de brownie, recepto de Nina Métayer.
2. Kiam mi vidis tiun recepton, kiun la efkuiristo realigis en kunlaboro kun Jacadi, mi rapide ekis kaj ne estis malojigita: rapida kaj facila por realigi, kaj oni ricevas delikatajn malgrandajn kuketojn boneokoladitajn.
3. Ingrediencoj :Mi uzis laokoladon Caraïbes, la kakaon en pulvoro kaj laokoladajn pecetojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Materialo :BarketmoldoPreparotempo : 30 minutoj + 8 minutoj da bakadoPor randaj barketoj (a ĉi 5 is 20 malgrandaj) : La brownie : da butero da nigraokolado 2 ovojn da brun Sugar da faruno da kakaopulvoro daokoladaj pecetoj 1 pinoda salo Meltu malrapide la buteron kaj laokoladon en varmigita akvo a ĵen mikroondoj.
5. Separu laolojn de la blankoj de la ovo, tiam batadu laolojn kun 3/4 de la brun Sugar is la miksaoblanki as.
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 firmecajn blankojn.
9. Aldonu ilin al la anta preparado delikate per spatolo.
10. Inkorporu poste la farunon, la kakao kaj la salon delikate.
11. Kiam la pasto estas homogena, veru in en la barketmoldojn kaj aldonu kelkajnokoladajn pecetojn supre.
12. Enfurnu en la anta varmigita forno je 180°C dum 8 minutoj da bakado.
13. Tuj post elpreno el la forno, fosi u truon en la centro per la dorso de kulero kaj lasu malvarmi i.
14. Hazelnut ganache : da laktookolado (a ĵianduĵa) da nigraokolado 70% da hazelnut praliné da likvakrem' Meltu malrapide laokoladojn kaj la praliné.
15. Faru varmigi la likvan kremon, tiam veru in plurfoje sur laokoladojn, miksante bone por akiri glatan kaj brilantan ganache.
16. Faru pleniĝi la barketojn per ganache anta ĵolui!