

Brownie de Pascua (fresa, chocolate, avellana)

Ingrédients

- 330g de mantequilla
- 300g de chocolate Caraïbes
- 6 huevos
- 180g de azúcar moreno
- 180g de azúcar
- 130g de harina
- 1 pizca grande de flor de sal
- 300g de chispas de chocolate mezcladas (puse 75g de chocolate negro, 75g de chocolate con leche, 75g de chocolate dulcey, 75g de chocolate blanco)
- 40g de chocolate azelia
- 60g de praliné
- 40g de crepas dentelle
- 50g de crema líquida entera
- 65g de praliné
- 70g de chocolate azélia
- 10g de miel
- 20g de mantequilla
- 20g de azúcar
- 25g de jugo de limón
- 340g de crema líquida entera
- 135g de mascarpone
- 50g de azúcar glas
- 1 vaina de vainilla
- 70g de jugo de fresa-limón
- 50g de chocolate azélia
- 40g de avellanas picadas

Préparation

1. En una semana es Pascua, ¡así que era hora de que preparara una receta de chocolate para este año!
2. Me decidí por un brownie de Pascua adornado con las primeras fresas de la temporada, en forma de huevo, por supuesto.
3. Es una receta poco técnica y que requiere poco material, además, puedes adaptarla a la forma que desees porque puedes fabricar un patrón de cartón de la forma deseada para cortar el brownie.
4. Sigue la receta, y obtendrás un huevo sorpresa de brownie que esconde un crujiente de praliné, una ganache cremosa, fresas frescas y una crema chantilly de vainilla :) Material: Batidor Bandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Ingredientes: He utilizado la vainilla y los chocolates Azelia, Caraïbes, Dulcey & Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Las cantidades pueden parecer grandes, pero tendrás bastantes sobrantes de brownie para obtener la forma de huevo a rellenar, excepto si tienes un molde con la forma adecuada.
6. El brownie se conserva bien en una caja hermética durante varios días, y también puedes congelarlo.
7. Derrite el chocolate con la mantequilla.
8. Bate los huevos con los azúcares.
9. Añade la mantequilla y el chocolate derretidos, luego la harina y la flor de sal.
10. Por último, añade las chispas de chocolate.
11. Divide la masa en dos, y vierte cada mitad en un marco cuadrado de 26cm de lado.

12. Hornea los brownies en el horno precalentado a 160°C durante 15 minutos.
13. Deja que se enfríen completamente antes de detallarlos.
14. Corta en cada cuadrado una forma de huevo de aproximadamente 26cm de largo y 20cm de ancho (recorté la forma deseada en un trozo de cartón para tener dos huevos del mismo tamaño).
15. Corta el interior de uno de los dos huevos, luego superpónlos.
16. Derrite el chocolate, luego añade el praliné y las crepas dentelle desmenuzadas.
17. Extiende el crujiente sobre el brownie, luego ponlo en el refrigerador mientras el chocolate cristaliza.
18. Derrite el chocolate, luego añade el praliné.
19. Calienta la crema con la miel, luego viértela en tres ocasiones sobre el chocolate-praliné, mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante.
20. Luego añade la mantequilla cortada en pequeños trozos, mezcla bien.
21. Cuando la ganache esté homogénea, viértela sobre el crujiente y luego vuelve a poner el pastel en el refrigerador.
22. Corta las fresas en cubos pequeños, luego añade el azúcar y el jugo de limón.
23. Deja macerar las fresas durante al menos 1 hora, luego escúrrelas bien.
24. Conserva el jugo para más adelante.
25. Vierte las fresas sobre la ganache.
26. Bate la crema líquida con el mascarpone, el azúcar glas y las semillas de vainilla.
27. Cuando la chantilly esté montada, añade el jugo de fresa-limón y mezcla para obtener una chantilly homogénea.
28. Extiende una fina capa de chantilly sobre las fresas, luego pon el resto en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 18mm, y cubre la chantilly sobre el pastel.
29. Para el mismo recubrimiento que hice yo, cubre una fila de bolas de chantilly, luego aplana cada bola con el dorso de una cucharadita antes de cubrir una nueva fila.
30. Reserva el pastel en el refrigerador mientras preparas el glaseado.
31. Derrite suavemente el chocolate al baño maría, luego añade las avellanas picadas.
32. Extiende el glaseado con un pincel alrededor del pastel, luego deja cristalizar.
33. Decora con algunas fresas y decoraciones de chocolate si lo deseas, ¡luego disfruta!