

Brownie de caramelo estilo club sándwich

Ingrédients

- 75g de mantequilla
- 180g de azúcar
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 60g de aceite neutro
- 75g de cacao en polvo
- 65g de harina
- 10g de maicena
- 1 pizca de sal
- 130g de chispas de chocolate Caraïbes
- 150g de azúcar granulada
- 1 vaina de vainilla
- 100g de crema líquida
- 45g de mantequilla salada (o mantequilla sin sal y una pizca de flor de sal)
- 250g de chocolate con leche al 40% de cacao
- 45g de aceite neutro tipo pepita de uva
- 50g de avellanas o almendras picadas

Préparation

1. Una nueva receta que huele a chocolate, caramelo y vainilla: ¡brownies de caramelo estilo club sandwich!
2. De esta manera, cambia un poco del clásico brownie, y además es fácil de transportar. La vainilla en el caramelo, por supuesto, es opcional; puedes hacer un caramelo clásico o con café si lo prefieres.
3. Si te sobra, el caramelo se conserva muy bien en un frasco hermético en el frigorífico para acompañar yogures o crepas. Lo mismo para el glaseado rocher, en un recipiente hermético en el refrigerador, y podrás conservarlo varias semanas de esta manera.
4. Material : Batidor Placa perforada Ingredientes : Utilicé la vainilla Norohy & los chocolates Caraïbes y Jivara de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación : 45 minutos + aproximadamente 20 minutos de cocción + enfriamiento Para 12 a 18 brownies según su tamaño: El brownie : de mantequilla de azúcar 2 huevos 1 yema de huevo 1 cucharadita de extracto de vainilla de aceite neutro de cacao en polvo de harina 1/2 cucharadita de bicarbonato de maicena 1 pizca de sal de chispas de chocolate Caraïbes Derrite la mantequilla y añade el azúcar.
6. Incorpora los huevos, la yema de huevo y la vainilla, luego el aceite y el cacao en polvo.
7. Finalmente, añade la harina, la sal, el bicarbonato, la maicena y por último las chispas de chocolate.
8. Precalienta el horno a 160°C, luego extiende la masa de brownie sobre una placa de 40x30cm cubierta con papel de horno.
9. Hornea durante unos 20 minutos, la punta de un cuchillo insertada debe salir húmeda pero sin masa líquida.
10. Deja enfriar completamente.
11. El caramelo de vainilla : de azúcar granulada 1 vaina de vainilla de crema líquida de mantequilla salada (o mantequilla sin sal y una pizca de flor de sal) Prepara un caramelo seco con el azúcar.
12. A la vez, calienta la crema líquida con los granos de la vaina de vainilla.
13. Cuando el caramelo esté bien ámbar, añade poco a poco la crema caliente mezclando constantemente.

14. Termina añadiendo la mantequilla cortada en trozos pequeños, cocina 2 a 3 minutos más y mezcla bien (si es posible utiliza una batidora de mano para tener un caramelo bien liso).
15. Deja enfriar completamente.
16. Montaje & glaseado rocher : de chocolate con leche al 40% de cacao de aceite neutro tipo pepita de uva de avellanas o almendras picadas Derrite el chocolate, luego añade el aceite y las avellanas picadas.
17. Deja enfriar a unos 35°C.
18. Mientras tanto, corta el brownie en cuadrados de 6 o 9cm de lado (hice cuadrados de 9cm, creo que cada pastel es un poco grande con estas dimensiones, te recomiendo hacerlos un poco más pequeños).
19. Corta cada cuadrado en dos en la diagonal para obtener triángulos.
20. Rellena un triángulo de cada dos con caramelo, luego cierra con el segundo triángulo para obtener un sándwich.
21. Colócalos en el frigorífico (o en el congelador para un glaseado más fácil) durante unos minutos, luego sumérgelos en el glaseado.
22. Déjalos cristalizar sobre una hoja de papel de horno y ¡disfruta!