

Brownie-astiat (Nina Métayer)

Ingrédients

- 10 suurta annosleivosta (tai 15-20 pientä) :
- 100g voita
- 55g tummaa suklaata
- 2 munaa
- 75g ruokosokeria
- 25g jauhoja
- 10g kaakaota
- 20g suklaapaloja
- 1 ripaus suolaa
- 25 g maitosuklaata (tai giandujaa)
- 25 g tummaa suklaata 70%
- 40 g pähkinäpraliinia
- 75 g kermaa

Préparation

1. Uusi idea välipalaksi, jonka voit toteuttaa lastesi kanssa, brownie-tyyliset annosleivokset, resepti Nina Métayeriltä.
2. Kun näin tämän reseptin, jonka kokki oli tehnyt yhteistyössä Jacadin kanssa, innostuin nopeasti ja en pettynyt: nopea ja helppo toteuttaa, ja saamme herkullisia suklaisia pikkuleipiä.
3. Ainekset :Käytin suklaata Caraïbes, kaakaota ja suklaapaloja Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Tarvikkeet :AnnosvuokaValmistusaika : 30 minuuttia + 8 minuuttia paistoaikaa10 suurta annosleivosta (tai 15-20 pientä) : Brownie : voita tummaa suklaata 2 munaa ruokosokeria jauhoja kaakaota suklaapaloja 1 ripaus suolaa Sulata voi ja suklaa varovasti vesihauteessa tai mikroaaltouunissa.
5. Erottele keltuaiset valkuaisista ja vatkaa keltuaiset 3/4 ruokosokerista, kunnes seos vaalenee.
6. Lisää sulatettu voi ja suklaa.
7. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
8. Kun ne alkavat vaahdotua, lisää loput sokerista ja vatkaa, kunnes valkuaiset ovat hyvin kiinteitä.
9. Lisää ne varovasti edelliseen seokseen kumilastalla.
10. Sekoita sitten varovasti siivilöidyt jauhot, kaakao ja suola.
11. Kun taikina on tasainen, kaada se annosvuokiin ja lisää päälle muutama suklaapala.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 8 minuutin ajan.
13. Uunista ottamisen jälkeen kaiva lusikan selkäpuolella reikä keskelle ja anna jäähtyä.
14. Pähkinäganache : maitosuklaata (tai giandujaa) tummaa suklaata 70% pähkinäpraliinia kermaa Sulata suklaat ja praliini varovasti.
15. Kuumenna kerma ja kaada se useassa erässä suklaiden päälle sekoittaen hyvin, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
16. Täytä annosleivokset ganachella ennen kuin nautit!