

Kue Brownie Kacang Hazel dan Sable

Ingrédients

- 2 kuning telur
- 75g gula
- 75g mentega setengah asin lunak
- 100g tepung
- 5g ragi kimia
- 125g cokelat 66% kakao
- 120g mentega
- 3 telur
- 100g gula
- 1 sendok teh aroma vanila
- 15g bubuk kakao tanpa gula
- 50g tepung
- 90g keping cokelat
- 45g kacang hazel cincang
- 100g krim cair
- 120g puree hazelnut
- 125g cokelat Azelia
- 25g madu
- 35g mentega

Préparation

1. Saat ini adalah resep cepat, lezat, dan bermentega yang saya terbitkan di sini!
2. Terdiri dari apisan, satu lapisan kue breton, satu lapisan brownie, dan satu lapisan ganache cokelat susu & hazelnut, ini akan meyakinkan seluruh meja untuk hidangan penutup atau camilan Bonusnya, ini hanya memerlukan sedikit waktu, bahan, dan alat untuk membuatnya!
3. Peralatan: Lempengan berlubang Lingkaran 20cm Bahan: Saya menggunakan puree hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Saya menggunakan cokelat Caraïbes dan Azelia, dan aroma vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
5. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tambahkan mentega lunak dan campurkan kembali dengan baik.
6. Tambahkan tepung dan ragi.
7. Saat adonan sudah homogen, gulung di dalam lingkaran yang ditempatkan di atas kertas perkamen.
8. Diamkan di lemari es selama minimal 30 menit, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 menit.
9. Saat adonan dipanggang, siapkan adonan brownie.
10. Cairkan cokelat dengan mentega.
11. Kocok telur dengan gula dan vanila, lalu tambahkan mentega dan cokelat cair.
12. Kemudian masukkan tepung dan kakao, lalu terakhir tambahkan keping cokelat dan kacang hazel cincang.
13. Tuang di atas sablé setengah matang, lalu panggang lagi selama 15 hingga 20 menit pada suhu 180°C.
14. Biarkan hingga benar-benar dingin.
15. Panaskan krim dengan madu.
16. Cairkan cokelat, dan tambahkan puree hazelnut.
17. Tuangkan cairan panas di atasnya beberapa kali, aduk dengan baik setelah setiap penambahan, untuk

mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.

18. Akhirnya tambahkan mentega dalam potongan kecil dan aduk lagi.

19. Segera tuangkan di atas brownie dan biarkan mengkristal.

20. Penyelesaian: Beberapa setengah hazelnut Garam fleur de sel Saat ganache mengkristal, keluarkan kue dengan menjalankan pisau di sekelilingnya.

21. Hias dengan setengah hazelnut dan fleur de sel, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com