

Brownie dalam cetakan (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g mentega
- 55g cokelat hitam
- 2 telur
- 75g gula merah
- 25g tepung
- 10g cocoa bubuk
- 20g chocolate chips
- 1 sejumput garam
- 25 g cokelat susu (atau gianduja)
- 25 g cokelat hitam 70%
- 40 g pralin hazelnut
- 75 g krim cair

Préparation

1. Ide baru untuk camilan, yang bisa Anda buat bersama anak-anak, cetakan brownies, resep dari Nina Métayer.
2. Ketika saya melihat resep ini yang dibuat oleh chef bekerja sama dengan Jacadi, saya segera mencoba dan tidak kecewa: cepat dan mudah dibuat, dan kita mendapatkan kue kecil yang lezat dan penuh cokelat.
3. Bahan-bahan :Saya menggunakan cokelat Caraïbes, cocoa bubuk dan chocolate chips dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Peralatan :Cetakan browniesWaktu persiapan : 30 menit + 8 menit memanggangUntuk 10 cetakan besar (atau 15 hingga 20 kecil) : Brownies : mentega cokelat hitam 2 telur gula merah tepung cocoa bubuk chocolate chips 1 sejumput garam Lelehkan mentega dan cokelat perlahan-lahan dalam panci double boiler atau microwave.
5. Pisahkan kuning telur dari putih telur, lalu kocok kuning telur dengan 3/4 gula merah hingga campuran menjadi pucat.
6. Tambahkan mentega dan cokelat yang telah dilelehkan.
7. Kocok putih telur hingga kaku.
8. Ketika mulai mengembang, tambahkan sisa gula dan kocok hingga putih telur kaku.
9. Tambahkan ke campuran sebelumnya dengan hati-hati menggunakan spatula.
10. Kemudian masukkan tepung, cocoa, dan garam yang telah diayak dengan hati-hati.
11. Ketika adonan sudah merata, tuangkan ke dalam cetakan brownies dan tambahkan beberapa chocolate chips di atasnya.
12. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 8 menit.
13. Segera setelah keluar dari oven, buat lubang di tengahnya dengan bagian belakang sendok dan biarkan dingin.
14. Ganache hazelnut : cokelat susu (atau gianduja) cokelat hitam 70% pralin hazelnut krim cair Lelehkan cokelat dan pralin perlahan-lahan.
15. Panaskan krim cair, lalu tuangkan secara bertahap ke atas cokelat sambil terus diaduk hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
16. Isi cetakan dengan ganache sebelum menikmati!

