

Brownie Paskah (stroberi, cokelat, hazelnut)

Ingrédients

- 330g mentega
- 300g cokelat Caraïbes
- 6 telur
- 180g gula merah
- 180g gula
- 130g tepung
- 1 sejumput besar garam bunga
- 300g keping cokelat campuran (saya menggunakan 75g cokelat hitam, 75g cokelat susu, 75g cokelat dulcey, 75g cokelat putih)
- 40g cokelat azélia
- 60g praline
- 40g kue crêpe renyah
- 50g krim cair kental
- 65g praline
- 70g cokelat azélia
- 10g madu
- 20g mentega
- 20g gula
- 25g jus lemon
- 340g krim cair kental
- 135g mascarpone
- 50g gula halus
- 1 buah vanilla
- 70g jus stroberi-lemon
- 50g cokelat Azélia
- 40g kacang hazel cincang

Préparation

1. Dalam seminggu, itu adalah Paskah, jadi sudah waktunya saya menyiapkan resep cokelat untuk tahun ini!
2. Saya memutuskan untuk membuat brownies Paskah yang dihiasi dengan stroberi pertama musim ini, tentunya dalam bentuk telur.
3. Ini adalah resep yang tidak terlalu teknis, dan tidak memerlukan banyak peralatan, kalian bahkan bisa menyesuainya dalam bentuk yang kalian inginkan karena kalian bisa membuat pola dari karton dalam bentuk yang diinginkan untuk memotong brownies tersebut.
4. Ikuti resepnya, dan kalian akan mendapatkan telur kejutan berupa brownies yang menyembunyikan praline renyah, ganache yang lembut, stroberi segar, dan krim kocok vanilla J Peralatan: Kocokan Loyang berlubang Kantong semprot Nozzel 18mm Bahan-Bahan: Saya menggunakan vanilla dan cokelat Azelia, Caraïbes, Dulcey & Ivoire dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Jumlahnya mungkin terlihat banyak, tetapi kalian akan mendapatkan cukup banyak sisa brownies untuk mendapatkan bentuk telur yang ingin diisi, terkecuali jika kalian memiliki cetakan berbentuk sesuai.
6. Brownies dapat disimpan dalam wadah kedap udara selama beberapa hari, dan kalian bisa juga membekukannya.
7. Cairkan cokelat dengan mentega.
8. Kocok telur dengan gula.
9. Tambahkan mentega dan cokelat yang telah dilelehkan, kemudian tepung dan garam bunga.
10. Terakhir, tambahkan keping cokelat.

11. Bagi adonan menjadi dua, dan tuangkan masing-masing bagian dalam bingkai persegi 26cm.
12. Panggang brownies dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 160°C selama 15 menit.
13. Biarkan sepenuhnya dingin sebelum dipotong.
14. Potong dalam setiap persegi bentuk telur sekitar 26cm panjang dan 20cm lebar (saya memotong bentuk yang diinginkan di selembar karton untuk mendapatkan dua telur dengan ukuran yang sama).
15. Potong bagian dalam salah satu telur, kemudian tumpuk keduanya.
16. Lelehkan cokelat, kemudian tambahkan praline dan kue crêpe renyah yang dihancurkan.
17. Oleskan renyahnya pada brownies, kemudian letakkan di lemari pendingin agar cokelat mengkristal.
18. Lelehkan cokelat, kemudian tambahkan praline.
19. Panaskan krim dengan madu, kemudian tuangkan dalam tiga kali pada cokelat-praline, aduk rata untuk mendapatkan ganache yang lembut dan bersinar.
20. Tambahkan kemudian mentega yang telah dipotong kecil-kecil, aduk rata.
21. Ketika ganache sudah homogen, tuangkan pada crunch dan letakkan kembali kue dalam lemari pendingin.
22. Potong stroberi menjadi kubus kecil, kemudian tambahkan gula dan jus lemon.
23. Biarkan stroberi marinasi selama paling tidak 1 jam, kemudian tiriskan dengan baik.
24. Simpan jusnya untuk selanjutnya.
25. Tuangkan stroberi di atas ganache.
26. Kocok krim cair dengan mascarpone, gula halus, dan biji vanila.
27. Ketika krim kocok sudah mengembang, tambahkan jus stroberi-lemon dan aduk untuk mendapatkan krim kocok yang homogen.
28. Oleskan lapisan tipis krim kocok di atas stroberi, kemudian masukkan sisanya ke dalam kantong semprot dengan ujung polos berukuran 18mm, dan semprotkan krim kocok pada kue.
29. Untuk hasil semprotan yang sama seperti saya, semprotkan satu baris bola krim kocok, kemudian tekan setiap bola dengan punggung sendok kecil sebelum menyemprotkan baris baru.
30. Simpan kue dalam lemari pendingin selagi menyiapkan lapisan kaca.
31. Lelehkan cokelat dengan hati-hati dalam penangas air, kemudian tambahkan kacang hazel cincang.
32. Oleskan lapisan kaca dengan kuas pada sekeliling kue, kemudian biarkan mengkristal.
33. Hiasi dengan beberapa stroberi dan dekorasi cokelat jika kalian mau, lalu nikmatilah!