

Brownie karamel ala sandwich klub

Ingrédients

- 75g mentega
- 180g gula
- 2 telur
- 1 kuning telur
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 60g minyak netral
- 75g kakao bubuk
- 65g tepung
- 10g maizena
- 1 sejumput garam
- 130g keping cokelat Caribbean
- 150g gula pasir
- 1 batang vanila
- 100g krim cair
- 45g mentega asin (atau mentega tawar dan sejumput garam laut)
- 250g cokelat susu dengan 40% kakao
- 45g minyak netral seperti minyak biji anggur
- 50g kacang hazel atau almond cincang

Préparation

1. Resep baru yang memiliki aroma cokelat, karamel, dan vanila yang lezat: brownies karamel ala club sandwich!
2. Dengan cara ini, sedikit berbeda dari brownies klasik, dan juga mudah dibawa. Vanila dalam karamel tentu saja opsional, Anda bisa membuat karamel klasik atau bahkan dengan kopi jika lebih suka.
3. Jika ada sisa, karamel dapat disimpan dengan baik dalam toples kedap udara di lemari es untuk dinikmati dengan yogurt atau kue dadar. Hal yang sama berlaku untuk glasir rocher, dalam wadah kedap udara di lemari es, dan Anda dapat menyimpannya beberapa minggu dengan cara ini.
4. Peralatan: Pemukul Lempeng berlubang Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Norohy & cokelat Caribbean dan Jivara dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di semua situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan: 45 menit + sekitar 20 menit memasak + pendinginan Untuk 12 hingga 18 brownies tergantung ukurannya: Brownie: mentega gula 2 telur 1 kuning telur 1 sendok teh ekstrak vanila minyak netral kakao bubuk tepung 1/2 sendok teh baking soda maizena 1 sejumput garam keping cokelat Caribbean Lelehkan mentega dan tambahkan gula.
6. Campurkan telur, kuning telur, dan vanila, lalu minyak dan kakao bubuk.
7. Terakhir, tambahkan tepung, garam, baking soda, maizena dan terakhir keping cokelat.
8. Panaskan oven hingga 160°C, lalu ratakan adonan brownie di atas loyang 40x30cm yang dilapisi dengan kertas roti.
9. Panggang sekitar 20 menit, ujung pisau yang ditusukkan ke dalam harus keluar lembap tetapi tanpa adonan cair.
10. Biarkan dingin sepenuhnya.
11. Karamel vanila: gula pasir 1 batang vanila krim cair mentega asin (atau mentega tawar dan sejumput garam laut) Siapkan karamel kering dengan gula.
12. Sementara itu, panaskan krim cair dengan biji vanila.
13. Ketika karamel sudah berwarna cokelat keemasan, tambahkan krim panas perlahan-lahan sambil terus

diaduk.

14. Selesaikan dengan menambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil, masak lagi 2 hingga 3 menit dan aduk rata (jika mungkin gunakan hand blender untuk mendapatkan karamel yang halus).

15. Biarkan dingin sepenuhnya.

16. Pemasangan & glasir rocher: cokelat susu dengan 40% kakao minyak netral seperti minyak biji anggur kacang hazel atau almond cincang Lelehkan cokelat, lalu tambahkan minyak dan kacang hazel cincang.

17. Biarkan dingin hingga sekitar 35°C.

18. Sambil menunggu, potong-potong brownie menjadi kotak berukuran 6 atau 9cm (saya membuat kotak 9cm, saya merasa setiap kue agak terlalu besar dengan ukuran ini, saya menyarankan agar lebih kecil).

19. Potong setiap kotak menjadi dua secara diagonal untuk mendapatkan segitiga.

20. Isi satu segitiga dengan karamel, lalu tutup dengan segitiga kedua untuk mendapatkan sandwich.

21. Dinginkan di lemari es (atau freezer untuk glasir yang lebih mudah) selama beberapa menit, lalu celupkan ke dalam glasir.

22. Biarkan mengkristal di atas sekeping kertas roti lalu nikmati!