

Torta sable al brownie e nocciola

Ingrédients

- 2 tuorli d'uovo
- 75g di zucchero
- 75g di burro demi-sel pomata
- 100g di farina
- 5g di lievito chimico
- 125g di cioccolato al 66% di cacao
- 120g di burro
- 3 uova
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia
- 15g di cacao in polvere senza zucchero
- 50g di farina
- 90g di gocce di cioccolato
- 45g di nocciole tritate
- 100g di panna liquida
- 120g di purea di nocciole
- 125g di cioccolato Azelia
- 25g di miele
- 35g di burro

Préparation

1. Oggi è una ricetta veloce, golosa e burrosa che pubblico qui!
2. Composto da 3 strati, uno di sablé bretonne, uno di brownie e uno di ganache al cioccolato al latte & nocciola, saprà conquistare tutta la tavolata per il dessert o la merenda Bonus, richiede poco tempo, pochi ingredienti e pochissimi utensili per realizzarlo!
3. Materiale: Teglia perforata Cerchio da 20cm Ingredienti: Ho usato la purea di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho usato i cioccolati Caraïbes e Azelia, e l'aroma vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 45 minuti + 35 minuti di cottura + riposo Per una torta di 20 a 24cm di diametro a seconda dello spessore desiderato: Sablé bretonne: 2 tuorli d'uovo di zucchero di burro demi-sel pomata di farina di lievito chimico Sbattete i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete il burro pomata e mescolate di nuovo bene.
6. Aggiungete la farina e il lievito.
7. Quando l'impasto è omogeneo, stendetelo in un cerchio posato su un foglio di carta da forno.
8. Mettete in frigorifero per almeno 30 minuti, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
9. Durante la cottura, preparate l'impasto per il brownie.
10. Brownie: di cioccolato al 66% di cacao di burro 3 uova di zucchero 1 cucchiaino di aroma vaniglia di cacao in polvere senza zucchero di farina di gocce di cioccolato di nocciole tritate Sciogliete il cioccolato con il burro.
11. Sbattete le uova con lo zucchero e la vaniglia, poi aggiungete il burro e il cioccolato fusi.
12. Incorporate poi la farina e il cacao, poi terminate con le gocce di cioccolato e le nocciole tritate.
13. Versate sul sablé precotto, poi infornate nuovamente 15-20 minuti a 180°C.
14. Lasciate raffreddare completamente.

15. Ganache cioccolato al latte & nocciola: di panna liquida di purea di nocciole di cioccolato Azelia di miele di burro Scaldare la panna con il miele.
16. Fate sciogliere il cioccolato, e aggiungete la purea di nocciole.
17. Versate il liquido caldo sopra in più volte, mescolando bene dopo ogni aggiunta, per ottenere una ganache liscia e brillante.
18. Aggiungete infine il burro a pezzettini e mescolate nuovamente.
19. Versate immediatamente sul brownie e lasciate cristallizzare.
20. Finiture: Qualche mezza nocciola Fleur de sel Quando la ganache si è cristallizzata, sfornate la torta passando la lama di un coltello sul bordo.
21. Decorate con le mezze nocciole e la fleur de sel, poi godetevi il dessert!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com