

Barchette brownie (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g di burro
- 55g di cioccolato fondente
- 2 uova
- 75g di zucchero di canna
- 25g di farina
- 10g di cacao in polvere
- 20g di gocce di cioccolato
- 1 pizzico di sale
- 25 g di cioccolato al latte (o gianduja)
- 25 g di cioccolato fondente 70%
- 40 g di pralinato di nocciola
- 75 g di panna liquida

Préparation

1. Una nuova idea per uno spuntino, che puoi realizzare con i tuoi bambini, delle barchette in stile brownie, una ricetta di Nina Métayer.
2. Quando ho visto passare questa ricetta che la chef ha realizzato in collaborazione con Jacadi, mi sono subito lanciata e non sono rimasta delusa: veloce e facile da realizzare, e si ottengono dei deliziosi biscotti ben cioccolatosi.
3. Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes, il cacao in polvere e le gocce di cioccolato di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Materiale :Stampo per barchetteTempo di preparazione : 30 minuti + 8 minuti di cotturaPer randi barchette (o 15 a 20 piccole) : Il brownie : di burro di cioccolato fondente 2 uova di zucchero di canna di farina di cacao in polvere di gocce di cioccolato 1 pizzico di sale Fai sciogliere dolcemente il burro e il cioccolato a bagnomaria o nel microonde.
5. Separa i tuorli dagli albumi e poi monta i tuorli con i 3/4 dello zucchero di canna fino a quando il composto diventa chiaro.
6. Aggiungi il burro e il cioccolato fusi.
7. Monta gli albumi a neve.
8. Quando iniziano a montare, aggiungi il resto dello zucchero e monta fino a ottenere albumi ben fermi.
9. Aggiungili al composto precedente delicatamente con una spatola.
10. Incorpora poi la farina, il cacao e il sale setacciati delicatamente.
11. Quando l'impasto è omogeneo, versalo negli stampi per barchette e aggiungi alcune gocce di cioccolato sopra.
12. Inforna nel forno preriscaldato a 180°C per 8 minuti di cottura.
13. Appena escono dal forno, scava un buco al centro con il dorso di un cucchiaino e lascia raffreddare.
14. Ganache alla nocciola : di cioccolato al latte (o gianduja) di cioccolato fondente 70% di pralinato di nocciola di panna liquida Fai sciogliere dolcemente i cioccolati e il pralinato.
15. Fai scaldare la panna liquida, poi versala in più riprese sui cioccolati mescolando bene per ottenere una ganache liscia e lucida.
16. Riempi le barchette di ganache prima di gustarle!

