

Brownie di Pasqua (fragola, cioccolato, nocciola)

Ingrédients

- 330g di burro
- 300g di cioccolato Caraïbes
- 6 uova
- 180g di zucchero nero
- 180g di zucchero
- 130g di farina
- 1 grossa presa di fior di sale
- 300 di gocce di cioccolato miste (ho usato 75g di cioccolato fondente, 75g di cioccolato al latte, 75g di cioccolato dulcè, 75g di cioccolato bianco)
- 40g di cioccolato azélia
- 60g di pralinato
- 40g di crepe dentelle
- 50g di panna liquida intera
- 65g di pralinato
- 70g di cioccolato azélia
- 10g di miele
- 20g di burro
- 20g di zucchero
- 25g di succo di limone
- 340g di panna liquida intera
- 135g di mascarpone
- 50g di zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia
- 70g di succo di fragola-limone
- 50g di cioccolato azélia
- 40g di nocciole tritate

Préparation

1. Tra una settimana è Pasqua, quindi era giunto il momento di preparare una ricetta al cioccolato per quest'anno!
2. Ho deciso di realizzare un brownie di Pasqua arricchito con le prime fragole della stagione, a forma di uovo naturalmente.
3. È una ricetta poco tecnica e che richiede poca attrezzatura, potete inoltre adattarla alla forma che desiderate poiché potete creare un modello di cartone della forma voluta per tagliare il brownie.
4. Seguite la ricetta e otterrete un uovo sorpresa di brownie che nasconde un croccante pralinato, una ganache cremosa, fragole fresche e una panna montata alla vaniglia J Materiale: Frusta Piastra forata Sac-à-poche Bocchetta 18mm Ingredienti: Ho utilizzato vaniglia e cioccolati Azélia, Caraïbes, Dulcè & Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
5. Caraïbes 6 uova di zucchero nero di zucchero di farina rossa presa di fior di sale 300 di gocce di cioccolato miste (ho usato di cioccolato fondente, di cioccolato al latte, di cioccolato dulcè, di cioccolato bianco) Le quantità possono sembrare elevate, ma avrete parecchi ritagli di brownie per ottenere la forma d'uovo da guarnire, a meno che non abbiate uno stampo della forma giusta.
6. Il brownie si conserva bene in un contenitore ermetico per diversi giorni, e si può anche congelare.
7. Sciogliete il cioccolato con il burro.
8. Sbattete le uova con gli zuccheri.
9. Aggiungete il burro e il cioccolato fusi, poi la farina e il fior di sale.

10. Infine, aggiungete le gocce di cioccolato.
11. Dividete l'impasto in due, e versate ogni metà in una cornice quadrata di 26cm di lato.
12. Infornate i brownie nel forno preriscaldato a 160°C per 15 minuti.
13. Lasciate raffreddare completamente prima di tagliarli.
14. Tagliate in ogni quadrato una forma di uovo di circa 26cm di lunghezza e 20cm di larghezza (ho tagliato la forma desiderata in un pezzo di cartone per avere due uova della stessa dimensione).
15. Tagliate l'interno di uno dei due uova, poi sovrapponeteli.
16. Croccante pralinato & azelia: di cioccolato azelia di pralinato di crepe dentelle Fate fondere il cioccolato, poi aggiungete il pralinato e le crepe dentelle sbriciolate.
17. Spalmate il croccante sul brownie, poi mettetelo in frigorifero il tempo che il cioccolato cristallizzi.
18. Ganache azelia: di panna liquida intera di pralinato di cioccolato azélia di miele di burro Fate fondere il cioccolato, poi aggiungete il pralinato.
19. Fate scaldare la panna con il miele, poi versatela in tre volte sul cioccolato-pralinato, mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
20. Aggiungete poi il burro tagliato a pezzetti, mescolate bene.
21. Quando la ganache è omogenea, versatela sul croccante poi rimettete il dolce in frigorifero.
22. Fragole: di fragole una volta pulite di zucchero di succo di limone Tagliate le fragole in piccoli cubetti, poi aggiungete lo zucchero e il succo di limone.
23. Lasciate marinare le fragole per almeno 1 ora, poi sgocciolatele bene.
24. Conservate il succo per il seguito.
25. Versate le fragole sulla ganache.
26. Panna montata vaniglia, fragola & limone: di panna liquida intera di mascarpone di zucchero a velo 1 bacca di vaniglia di succo di fragola-limone Montate la panna con il mascarpone, lo zucchero a velo e i semi di vaniglia.
27. Quando la panna è montata, aggiungete il succo di fragola-limone e mescolate per ottenere una panna montata omogenea.
28. Stendete un sottile strato di panna montata sulle fragole, poi mettete il resto in una sac-à-poche munita di bocchetta liscia da 18mm, e dosate la panna montata sul dolce.
29. Per la stessa decorazione usata da me, dosate una fila di sfere di panna montata, poi schiacciate ogni sfera con il dorso di un cucchiaino prima di dosare una nuova serie.
30. Mettete il dolce in frigorifero mentre preparate la glassa.
31. Glassa rocher: di cioccolato azélia di nocciole tritate Fate sciogliere lentamente il cioccolato a bagnomaria, poi aggiungete le nocciole tritate.
32. Stendete la glassa con un pennello sul bordo del dolce, poi lasciate cristallizzare.
33. Decorate con alcune fragole e decorazioni di cioccolato se lo desiderate, poi godetevela!