

Brownie al caramello stile club sandwich

Ingrédients

- 75g di burro
- 180g di zucchero
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 60g di olio neutro
- 75g di cacao in polvere
- 65g di farina
- 10g di maizena
- 1 pizzico di sale
- 130g di gocce di cioccolato Caraïbes
- 150g di zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia
- 100g di panna liquida
- 45g di burro salato (o burro dolce e un pizzico di fior di sale)
- 250g di cioccolato al latte al 40% di cacao
- 45g di olio neutro tipo vinaccioli
- 50g di nocciole o mandorle tritate

Préparation

1. Una nuova ricetta che profuma di cioccolato, caramello e vaniglia: brownies al caramello in stile sandwich club!
2. In questo modo, cambia un po' dai classici brownies, e inoltre sono facili da trasportare. La vaniglia nel caramello è ovviamente opzionale, potete fare un caramello classico o al caffè se preferite.
3. Se ne avanzate, il caramello si conserva molto bene in un vasetto ermetico in frigorifero per accompagnare yogurt o crêpes. Lo stesso vale per la glassa rocher, in un contenitore ermetico in frigorifero, e potrete conservarla per diverse settimane in questo modo.
4. Materiale: Frusta Placca perforata Ingredienti: Ho usato vaniglia Norohy & i cioccolati Caraïbes e Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Sciogliete il burro e aggiungete lo zucchero.
6. Incorporate le uova, il tuorlo e la vaniglia, poi l'olio e il cacao in polvere.
7. Infine, aggiungete la farina, il sale, il bicarbonato, la maizena e per finire le gocce di cioccolato.
8. Preriscaldate il forno a 160°C, poi stendete l'impasto del brownie su una placca da 40x30cm ricoperta di carta da forno.
9. Infornate per circa 20 minuti, la punta di un coltello infilata vi deve uscire umida ma senza pasta liquida.
10. Lasciate raffreddare completamente.
11. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
12. In parallelo, scaldate la panna liquida con i semi del baccello di vaniglia.
13. Quando il caramello è ben ambrato, aggiungete gradualmente la panna calda, mescolando continuamente.
14. terminate aggiungendo il burro tagliato a pezzettini, cuocete ancora 2 o 3 minuti e mescolate bene (se possibile utilizzate un frullatore a immersione per ottenere un caramello ben liscio).
15. Lasciate raffreddare completamente.
16. Sciogliete il cioccolato, quindi aggiungete l'olio e le nocciole tritate.

17. Lasciate raffreddare a circa 35°C.
18. Nel frattempo, tagliate il brownie in quadrati di 6 o 9cm per lato (ho fatto dei quadrati di 9cm, ogni dolce mi sembra un po' troppo grande con queste dimensioni, vi consiglio di farli un po' più piccoli).
19. Tagliate ogni quadrato a metà in diagonale per ottenere dei triangoli.
20. Riempite un triangolo su due con del caramello, quindi richiudete con il secondo triangolo per ottenere un sandwich.
21. Metteteli in frigorifero (o in congelatore per una glassatura più facile) per qualche minuto, quindi immergeteli nella glassa.
22. Lasciateli cristallizzare su un foglio di carta da forno e poi deliziatevi!