

Wielkanocne brownie (truskawka, czekolada, orzech laskowy)

Ingrédients

- 330g masła
- 300g czekolady Karaiby
- 6 jajek
- 180g cukru brązowego
- 180g cukru
- 130g maki
- 1 duży szczypta soli morskiej
- 300g mieszanych kaw kawy czekolady (dla mnie 75g czekolady gorzkiej, 75g czekolady mlecznej, 75g czekolady deserowej, 75g czekolady białej)
- 40g czekolady azela
- 60g pralin
- 40g ciasteczek waflowych
- 50g mietanki kremówki
- 65g pralin
- 70g czekolady azela
- 10g miodu
- 20g masła
- 20g cukru
- 25g soku z cytryny
- 340g mietanki kremówki
- 135g mascarpone
- 50g cukru pudru
- 1 łyżeczka wanilii
- 70g soku z truskawki-cytryny
- 50g czekolady azela
- 40g posiekanych orzechów laskowych

Préparation

1. Za tydzień przed Wielkanocą, więc nadszedł czas, aby przygotować czekoladowy przepis na ten rok!
2. Zdecydowałam się na wielkanocne brownie udekorowane pierwszymi truskawkami w sezonie, oczywiście w kształcie jajka.
3. To przepis niewymagający dużej techniki, ani sprężyny, moją go dostosowałam do dowolnego kształtu, ponieważ moją stworzyłam szablon z kartonu w wybranym kształcie, aby wyciąć brownie.
4. Postępuj zgodnie z przepisem, a otrzymasz niespodziankowe jajko z brownie, które skrywa chrupki pralin, kremową ganache, świeże truskawki i waniliową bitą śmietanę! Sprzęt: Trzepaczka Blacha perforowana Worki cukiernicze Kołowrotka 18mm Składniki: Użyłam wanilii oraz czekolad Azela, Karaibów, Deserowej i Ivoire from Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całej stronie (filia).
5. Karaiby 6 jajek cukru brązowego cukru maki 1 duży szczypta soli morskiej mieszanych kaw kawy czekolady (dla mnie czekolady gorzkiej, czekolady mlecznej, czekolady deserowej, czekolady białej) Ilości mogą być wydawać się duże, ale będziecie mieć trochę pozostałości z brownie, aby uzyskać kształt jajka do wyplenienia, chyba że macie formę odpowiedniego kształtu.
6. Brownie dobrze się przechowuje w hermetycznym pojemniku przez kilka dni, można je również zamrozić.
7. Rozpuść czekoladę z masłem.
8. Ubij jajka z cukrami.
9. Dodaj rozpuszczone masło i czekoladę, a następnie maki i sól morską.
10. Na koniec dodaj kawę i czekoladę.

11. Podziel ciasto na dwie części i wlej ka d łpo ow łdo kwadratowej ramki o boku 26 cm.
12. W ó łbrownie do nagrzanego piekarnika w 160°C na 15 minut.
13. Ca kowicie ostud łprzed porcjowaniem.
14. Z ka dego kwadratu wytnij kształ t jajka o d ugo ci oko o 26 cm i szeroko ci 20 cm (wyci am po dany kształ t z kawa ka kartonu, aby uzyska łdwa jajka tej samej wielko ci).
15. Wytnij wn trze jednego z dwóch jaj, nast pnie u ó łje na sobie.
16. Chrupi cy pralin & azelia : czekolady azelia pralin ciasteczek wafLOWYch Rozpu łczekolad , nast pnie dodaj pralin i pokruszone wafle.
17. Rozsmaruj chrupi cy pralin na brownie, a nast pnie w ó łdo lodówki, aby czekolada zastyg a.
18. Ganache azelia : mietanki kremówki pralin czekolady azelia miodu mas a Rozpu łczekolad , nast pnie dodaj pralin.
19. Podgrzej mietank łz miodem, nast pnie wlej j łw trzech turach na czekolad -pralin, dobrze mieszaj c, aby uzyska łg adk łi b yszcz c łganache.
20. Nast pnie dodaj pokrojone w ma e kawa ki mas o, dobrze wymieszaj.
21. Gdy ganache jest jednolita, wlej j łna chrupi cy pralin, a nast pnie w ó łciasto ponownie do lodówki.
22. Truskawki : truskawek ju łodszypu kowanych cukru soku z cytryny Pokrój truskawki w ma e kostki, nast pnie dodaj cukier i sok z cytryny.
23. Pozwól truskawkom marynowa łprzez co najmniej odzin , a nast pnie dobrze odced .
24. Zachowaj sok na pó niej.
25. Wlej truskawki do ganache.
26. Bita mietana wanilia, truskawka & cytryna : mietanki kremówki mascarpone cukru pudru aska wanilii soku z truskawki-cytryny Ubij mietank łkremówk łz mascarpone, cukrem pudrem i ziarnami wanilii.
27. Gdy bita mietana jest ubita, dodaj sok z truskawki-cytryny i wymieszaj, aby uzyska łjednolit łbit mietan .
28. Rozsmaruj cienk łwarstw łbitej mietany na truskawkach, a nast pnie reszt łprze ó łdo worka cukierniczego z ko cówk ł18mm i wyciskaj bit ł mietan łna ciasto.
29. Aby uzyska łpodobny wzór do mojego, wyciskaj rz dek kulek z bitej mietany, a nast pnie sp aszczaj ka d łkulk łty em ma ej y eczki przed kolejnym rz dem.
30. Odstaw ciasto do lodówki podczas przygotowywania polewy.
31. Polewa rocher : czekolady azelia posiekanych orzechów laskowych Rozpuszcz powoli czekolad łw k pieli wodnej, a nast pnie dodaj posiekane orzechy laskowe.
32. Rozsmaruj polew łp dzelkiem po obwodzie ciasta, a nast pnie zostaw do zastygni cia.
33. Udekoruj kilka truskawkami i ozdobami z czekolady, je li chcesz, a potem delektuj si !