

Brownie de Páscoa (morango, chocolate, avelã)

Ingrédients

- 330g de manteiga
- 300g de chocolate Caraïbes
- 6 ovos
- 180g de açúcar mascavo
- 180g de açúcar
- 130g de farinha
- 1 pitada generosa de flor de sal
- 300 de gotas de chocolate misturadas (usei 75g de chocolate amargo, 75g de chocolate ao leite, 75g de chocolate dulcey, 75g de chocolate branco)
- 40g de chocolate azélia
- 60g de praliné
- 40g de crepes dentelle
- 50g de creme de leite fresco
- 65g de praliné
- 70g de chocolate azélia
- 10g de mel
- 20g de manteiga
- 20g de açúcar
- 25g de suco de limão
- 340g de creme de leite fresco
- 135g de mascarpone
- 50g de açúcar de confeitiro
- 1 fava de baunilha
- 70g de suco de morango-limão
- 50g de chocolate azélia
- 40g de avelãs picadas

Préparation

1. Daqui a uma semana é Páscoa, então era hora de eu preparar uma receita de chocolate para este ano!
2. Decidi fazer um brownie de Páscoa adornado com os primeiros morangos da estação, em forma de ovo, claro.
3. É uma receita pouco técnica e que requer pouco material.
4. Você pode adaptá-la na forma que desejar, já que pode fazer um molde de papelão do formato desejado para cortar o brownie.
5. Siga a receita e você obterá um ovo surpresa de brownie que esconde um crocante praliné, uma ganache cremosa, morangos frescos e um chantilly de baunilha J Material: Batedor Assadeira perfurada Sacos de confeitir Bico 18mm Ingredientes: Eu usei a baunilha e os chocolates Azélia, Caraïbes, Dulcey & Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Caraïbes 6 ovos de açúcar mascavo de açúcar de farinha 1 pitada generosa de flor de sal 300 de gotas de chocolate misturadas (usei de chocolate amargo, de chocolate ao leite, de chocolate dulcey, de chocolate branco) As quantidades podem parecer grandes, mas você terá bastante sobra de brownie para obter o formato de ovo a ser recheado, a menos que você tenha uma forma com o formato certo.
7. O brownie conserva-se bem em uma caixa hermética por vários dias, e você também pode congelá-lo.
8. Derreta o chocolate com a manteiga.
9. Bata os ovos com os açúcares.
10. Adicione a manteiga e o chocolate derretidos, depois a farinha e a flor de sal.

11. Finalmente, adicione as gotas de chocolate.
12. Divida a massa em duas e despeje cada metade em um molde quadrado de 26cm de lado.
13. Coloque os brownies no forno pré-aquecido a 160°C durante 15 minutos.
14. Deixe esfriar completamente antes de cortá-los.
15. Corte em cada quadrado uma forma de ovo de aproximadamente 26cm de comprimento e 20cm de largura (cortei a forma desejada em um pedaço de papelão para obter dois ovos do mesmo tamanho).
16. Corte o interior de um dos dois ovos, depois sobreponha-os.
17. Crocante praliné & azelia: de chocolate azélia de praliné de crepes dentelle Derreta o chocolate, depois adicione o praliné e os crepes dentelle esfarelados.
18. Espalhe o crocante no brownie, depois coloque-o na geladeira para que o chocolate cristalize.
19. Ganache azelia: de creme de leite fresco de praliné de chocolate azélia de mel de manteiga Derreta o chocolate, depois adicione o praliné.
20. Aqueça o creme com o mel, depois despeje-o em três vezes sobre o chocolate-praliné, misturando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
21. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços, misture bem.
22. Quando a ganache estiver homogênea, despeje sobre o crocante e leve o bolo de volta à geladeira.
23. Morangos: de morangos descascados de açúcar de suco de limão Corte os morangos em cubos pequenos, depois adicione o açúcar e o suco de limão.
24. Deixe os morangos marinarem por pelo menos 1 hora, depois coe bem.
25. Reserve o suco para o próximo passo.
26. Despeje os morangos sobre a ganache.
27. Chantilly de baunilha, morango & limão: de creme de leite fresco de mascarpone de açúcar de confeitador 1 fava de baunilha de suco de morango-limão Bata o creme de leite com o mascarpone, o açúcar de confeitador e as sementes de baunilha.
28. Quando o chantilly estiver montado, adicione o suco de morango-limão e misture para obter um chantilly homogêneo.
29. Espalhe uma fina camada de chantilly sobre os morangos, depois coloque o restante em um saco de confeitar com um bico de 18mm e decore o chantilly sobre o bolo.
30. Para a mesma decoração que eu fiz, use o saco de confeitar para fazer uma fila de bolas de chantilly, depois pressione cada bola com as costas de uma colher de chá antes de fazer uma nova fila.
31. Reserve o bolo na geladeira enquanto prepara a cobertura.
32. Cobertura de chocolate crocante: de chocolate azélia de avelãs picadas Derreta delicadamente o chocolate em banho-maria e depois adicione as avelãs picadas.
33. Espalhe a cobertura com um pincel ao redor do bolo e deixe cristalizar.
34. Decore com alguns morangos e decorações de chocolate, se desejar, e desfrute!