

Keki ya mchanga wa brownie na hazelnut

Ingrédients

- 75g ya sukari
- 75g ya siagi ya pommade
- 100g ya unga
- 5g ya chachu
- 125g ya chokoleti yenye 66% ya kakao
- 120g ya siagi
- 100g ya sukari
- 15g ya kakao ya unga isiyokuwa na sukari
- 50g ya unga
- 90g ya vipande vya chokoleti
- 45g ya hazelnut zilizopondwa
- 100g ya krimu ya maji
- 120g ya purée ya hazelnut
- 125g ya chokoleti Azelia
- 25g ya asali
- 35g ya siagi

Préparation

1. Leo ni mapishi ya haraka, yenye ladha na yenye siagi ambayo nitaweka hapa!
2. Inajumuisha tabaka 3, moja ya sablé breton, moja ya brownie na moja ya ganache ya chokoleti ya maziwa na hazelnut, itaweza kushawishi meza yote kwa ajili ya dessert au vitafunwa Ziada, inahitaji muda mdogo, viungo, na vifaa vichache sana kuitekeleza!
3. Vifaa : Bamba lenye matundu Duara la 20cm Viungo : Nimetumia purée ya hazelnut Koro : code ILETAITUNGATEAU kwa 5% punguzo kwenye tovuti nzima (sio mshirika).
4. Nimetumia chokoleti za Caraïbes na Azelia, na ladha ya vanilla Norohy ya Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti nzima (mshirika).
5. Muda wa maandalizi : Dakika 45 + dakika 35 za kuoka + mapumziko Kwa keki ya 20 hadi 24cm kipenyo kulingana na unene unaotaka: Sablé breton : Njano 2 za yai ya sukari ya siagi ya pommade ya unga ya chachu Piga njano za mayai na sukari, kisha ongeza siagi ya pommade na changanya vizuri tena.
6. Ongeza unga na chachu.
7. Wakati unga uko sawasawa, uitandaze katika duara lililowekwa juu ya karatasi ya kuoka.
8. Weka kwenye friji kwa angalau dakika 30, kisha osha katika oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 15.
9. Wakati inapoiva, andaa mchanganyiko wa brownie.
10. Brownie : ya chokoleti yenye 66% ya kakao ya siagi Mayai 3 ya sukari Kijiko 1 ya ladha ya vanilla ya kakao ya unga isiyokuwa na sukari ya unga ya vipande vya chokoleti ya hazelnut zilizopondwa Yeyusha chokoleti na siagi.
11. Piga mayai na sukari na vanilla, kisha ongeza siagi na chokoleti zilizoyeyuka.
12. Kisha ongeza unga na kakao, na malizia kwa vipande vya chokoleti na hazelnut zilizopondwa.
13. Mimina juu ya sablé uliofanyika kabla, kisha osha tena kwa dakika 15 hadi 20 kwa 180°C.
14. Acha ipoze kabisa.
15. Ganache ya chokoleti ya maziwa na hazelnut : ya krimu ya maji ya purée ya hazelnut ya chokoleti Azelia ya asali ya siagi Chemsha krimu na asali.

16. Yeyusha chokoleti, na ongeza purée ya hazelnut.
17. Mimina kioevu cha moto juu yake mara kadhaa, ukichanganya vizuri baada ya kila kuongeza, ili kupata ganache laini na yenye kung'aa.
18. Mwisho ongeza siagi vipande vidogo na changanya tena.
19. Mimina mara moja juu ya brownie na acha ikristali.
20. Mwishowe : Karanga za hazelnut zilizogawanywa nusu Maua ya chumvi Wakati ganache imekristali, toa keki kwa kuvuta ncha ya kisu kwenye pande zote.
21. Panda kwa karanga ya hazelnut na chumvi ya maua, kisha ujipatie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com