

Biskuti za brownie (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g ya siagi
- 55g ya chokoleti giza
- 2 mayai
- 75g ya sukari ya kahawia
- 25g ya unga wa ngano
- 10g ya cacao ya unga
- 20g ya vipande vya chokoleti
- 1 pinchi ya chumvi
- 25 g ya chokoleti ya maziwa (au gianduja)
- 25 g ya chokoleti giza 70%
- 40 g ya praliné ya hazelnut
- 75 g ya cream ya maji

Préparation

1. Wazo jipya la vitafunwa, ambalo unaweza kutekeleza na watoto wako, vyombo vya brownie, mapishi ya Nina Métayer.
2. Nilipoona mapishi haya ambayo chef alifanya kwa ushirikiano na Jacadi, nilijitosa haraka na sikuhisi kukatishwa tamaa: ni ya haraka na rahisi kutekeleza, na tunapata biskuti tamu za chokoleti.
3. Viungo :Nilitumia chokoleti Caraïbes, cacao ya unga na vipande vya chokoleti vya Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
4. Vifaa :Mould ya vyomboMuda wa maandalizi : dakika 30 + dakika 8 za kupikaKwa vyombo 10 vikubwa (au 15 hadi 20 vidogo) : Brownie : ya siagi ya chokoleti giza 2 mayai ya sukari ya kahawia ya unga wa ngano ya cacao ya unga ya vipande vya chokoleti 1 pinchi ya chumvi Tafuta siagi na chokoleti polepole kwenye mvuke au kwenye microwave.
5. Tenganisha yai na mayai kisha piga mayai na 3/4 ya sukari hadi mchanganyiko uwe mweupe.
6. Ongeza siagi na chokoleti zilizoyeyushwa.
7. Piga mayai hadi kuwa na meringue.
8. Wakati yanapoanza kushika, ongeza sukari iliyobaki na piga hadi upate mayai imara.
9. Ongeza kwenye mchanganyiko wa awali kwa upole kwa kutumia spatula.
10. Kisha ongeza unga, cacao na chumvi zilizochujwa kwa upole.
11. Wakati mchanganyiko ni wa homogenous, mimina kwenye vyombo vya brownie na ongeza vipande vya chokoleti juu.
12. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 8.
13. Mara tu inapotolewa kwenye oveni, fanya shimo katikati kwa nyuma ya kijiko na acha ipoe.
14. Ganache ya hazelnut : ya chokoleti ya maziwa (au gianduja) ya chokoleti giza 70% ya praliné ya hazelnut ya cream ya maji Tafuta chokoleti na praliné polepole.
15. Pasha cream ya maji, kisha mimina kwa mara kadhaa juu ya chokoleti huku ukichanganya vizuri ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
16. Jaza vyombo vya ganache kabla ya kufurahia!