

Brownie ya Pasaka (stroberi, chokoleti, hazelnati)

Ingrédients

- 330g ya siagi
- 300g ya chokoleti Caraiibes
- 180g ya sukari nyeusi
- 180g ya sukari
- 130g ya unga
- 300 ya chips za chokoleti mchanganyiko (niliweka 75g ya chokoleti nyeusi, 75g ya chokoleti ya maziwa, 75g ya chokoleti dulcey, 75g ya chokoleti nyeupe)
- 40g ya chokoleti azelia
- 60g ya pralini
- 40g ya crêpes dentelles
- 50g ya krimu ya kioevu
- 65g ya praliné
- 70g ya chokoleti azelia
- 10g ya asali
- 20g ya siagi
- 20g ya sukari
- 25g ya juisi ya limau
- 340g ya krimu ya kioevu
- 135g ya mascarpone
- 50g ya sukari ya unga
- 1 kijiti cha vanilla
- 70g ya juisi ya jordgubb-limau
- 50g ya chokoleti azelia
- 40g ya hazelnut zilizokatwa

Préparation

1. Katika wiki moja, ni Pasaka, kwa hivyo ilikuwa wakati wa mimi kuandaa kichocheo cha chokoleti kwa mwaka huu!
2. Nimeamua kuandaa brownie ya Pasaka iliyowekwa na jordgubbar za kwanza za msimu, katika umbo la yai bila shaka.
3. Hii ni kichocheo cha kidogo cha kiufundi, na ambacho hakihitaji vifaa vingi, unaweza hata kuibadilisha katika umbo unalotaka kwa sababu unaweza kutengeneza kiolezo cha karatasi cha umbo linalotakiwa ili kukata brownie.
4. Fuata kichocheo, na utapata yai la kushangaza katika brownie linaloficha pralini yenye krisi, ganache yenye krimu, jordgubbar mpya na chantilly ya vanilla J Vifaa: Filimbi Sahani iliyotobolewa Matundu ya kuuza Douille 18mm Viungo: Nimetumia vanilla na chokoleti Azélia, Caraiibes, Dulcey & Ivoire kutoka Valrhona: kodi ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya upungufu kwenye tovuti yote (washirika).
5. Kiasi kinaweza kuonekana kikubwa, lakini utakuwa na mabaki mengi ya brownie ili kupata umbo la yai la kujaza, isipokuwa kama una mold sahihi.
6. Brownie huhifadhi vizuri katika sanduku lenye hewa kwa siku kadhaa, na unaweza kuifungia pia.
7. Yayusha chokoleti na siagi.
8. Piga mayai na sukari.
9. Ongeza siagi na chokoleti iliyoyeyushwa, kisha unga na maua ya chumvi.
10. Mwishowe, ongeza vipande vya chokoleti.
11. Gawanya unga katika sehemu mbili, na mimina kila nusu katika fremu ya mraba ya 26cm upande.

12. Oka brownies katika oveni iliyopokanzwa hadi 160°C kwa dakika 15.
13. Acha baridi kabisa kabla ya kuzichonga.
14. Kata umbo la yai lenye urefu wa 26cm na upana wa 20cm katika kila mraba (nilichora umbo linalotakiwa kwenye kipande cha karatasi ili kupata mayai mawili ya ukubwa sawa).
15. Kata ndani ya moja ya mayai mawili, kisha yakusanye.
16. Yayusha chokoleti, kisha ongeza pralini na crêpes dentelles zilizochomwa.
17. Paka crispy juu ya brownie, kisha weka kwenye jokofu hadi chokoleti ifanyike.
18. Yayusha chokoleti, kisha ongeza pralini.
19. Pasha krimu na asali, kisha mimina mara tatu kwenye chokoleti-praliné, ukichanganya vizuri ili kupata ganache laini na inayong'aa.
20. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, changanya vizuri.
21. Wakati ganache iko sawa, mimina juu ya crispy kisha rudisha keki kwenye jokofu.
22. Kata jordgubbar vipande vidogo, kisha ongeza sukari na juisi ya limau.
23. Acha jordgubbar ziweke kwa angalau masaa 1, kisha ziheka vizuri.
24. Hifadhi juisi kwa hatua inayofuata.
25. Mimina jordgubbar juu ya ganache.
26. Piga krimu ya kioevu na mascarpone, sukari ya unga na mbegu za vanilla.
27. Wakati chantilly imepanda, ongeza juisi ya jordgubb-limau na changanya ili kupata chantilly sawa.
28. Paka safu nyembamba ya chantilly juu ya jordgubbar, kisha weka iliyobaki kwenye mfuko wa kuuza uliyo na douille ya 18mm, na chagua chantilly kwenye keki.
29. Kwa mpangilio sawa na wangu, pangilia safu ya mipuli ya chantilly, kisha bonyeza kila mpuli kwa nyuma ya kijiko kidogo kabla ya kuchagua safu mpya.
30. Hifadhi keki kwenye jokofu wakati wa kuandaa icing.
31. Yayusha polepole chokoleti kwenye bain marie, kisha ongeza hazelnut zilizokatwa.
32. Paka icing kwa brashi kwenye kando ya keki, kisha acha ifaike.
33. Pamba na jordgubbar na mapambo ya chokoleti kama utakavyo, kisha furahia!