

Brownie ya caramel mtindo wa klabu sandwich

Ingrédients

- 75g ya siagi
- 180g ya sukari
- 60g ya mafuta yasiyo na ladha
- 75g ya kakao ya unga
- 65g ya unga
- 10g ya maizena
- 130g ya chocolate chips za Caribbean
- 150g ya sukari ya semoule
- 100g ya cream ya kioevu
- 45g ya siagi ya nusu ya chumvi (au siagi nyororo na kipande cha chumvi cha maua)
- 250g ya chokoleti ya maziwa yenye 40% ya kakao
- 45g ya mafuta ambayo hayana ladha aina ya mbegu za zabibu
- 50g ya hazelnut au almonds zilizokatwa

Préparation

1. Mapishi mapya yanayonukia vizuri ya chokoleti, caramel na vanilla: brownies za caramel kwa mtindo wa club sandwich!
2. Kwa njia hii, inabadilika kidogo kutoka brownie ya kawaida, na zaidi ya hayo ni rahisi kubeba ~~W~~anilla katika caramel bila shaka ni hiari, unaweza kutengeneza caramel ya kawaida au hata ya kahawa ikiwa unapenda.
3. Ukiwa na ya ziada, caramel huhifadhi vizuri sana katika chombo kisichopenya hewa kwenye friji ili kuandaa yoghurt au crepes ~~W~~ivyo hivyo kwa glaze ya rocher, katika chombo kisichopenya hewa kwenye friji, na utaweza kuhifadhi kwa wiki kadhaa kwa njia hii.
4. Vifaa: Fouet Tray ya perforée Viungo: Nimetumia vanilla ya Norohy & chokoleti za Caribbean na Jivara kutoka Valrhona: tumia nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
5. Muda wa Maandalizi: Dakika 45 + takribani dakika 20 za kupika + baridiKwa brownies 12 hadi 18 kulingana na ukubwa wao: Brownie: ya siagi ya sukari Mayai 2 Kiini cha yai 1 Kijiko 1 cha chai cha dondoo la vanilla ya mafuta yasiyo na ladha ya kakao ya unga ya unga ~~W~~kijiko cha chai cha bicarbonate ya maizena Picha 1 ya chumvi ya chocolate chips za Caribbean Yeyusha siagi na ongeza sukari.
6. Changanya mayai, kiini cha yai na vanilla, kisha mafuta na kakao ya unga.
7. Mwisho, ongeza unga, chumvi, bicarbonate, maizena na kumalizia na chocolate chips.
8. Preheat oven hadi 160°C, kisha weka mchanganyiko wa brownie kwenye tray ya sentimita 40x30 iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
9. Oka kwa takribani dakika 20, upandikizaji wa kisu ndani unatakiwa utoke umekausha lakini bila unga kavu.
10. Acha ipoe kabisa.
11. Caramel ya vanilla: ya sukari ya semoule Poda 1 ya vanilla ya cream ya kioevu ya siagi ya nusu ya chumvi (au siagi nyororo na kipande cha chumvi cha maua) Andaa caramel kavu na sukari.
12. Wakati huo huo, chemsha cream ya kioevu na mbegu za vanilla.
13. Wakati caramel inakuwa rangi nzuri ya amber, ongeza pole pole cream ya moto huku ukikoroga kila mara.
14. Malizia kwa kuiongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, pika tena kwa dakika 2 hadi 3 na changanya vizuri (ikiwezekana tumia blender ya kuzamisha ili kupata caramel laini.

15. Acha ipowe kabisa.

16. Usanifu & Glaze ya rocher: ya chokoleti ya maziwa yenye 40% ya kakao ya mafuta ambayo hayana ladha aina ya mbegu za zabibu ya hazelnut au almonds zilizokatwa Yeyusha chokoleti, kisha ongeza mafuta na hazelnut zilizokatwa.

17. Acha ipoe hadi takribani 35°C.

18. Wakati huo huo, kata brownie katika mraba wa sentimita 6 au 9 upande (nilifanya mraba wa 9cm, ninaona kila keki ni kubwa kidogo na vipimo hivi, nakushauri uwafanye kidogo).

19. Kata kila mraba vipande viwili kwenye diagonal ili kupata pambetatu.

20. Jaza mstatili mmoja kati ya miwili na caramel, kisha funga na pambetatu ya pili kupata sandwich.

21. Weka kwenye friji (au kwenye friza kwa glaze rahisi) kwa dakika chache, kisha wazamishe kwenye glaze.

22. Acha zikatalize kwenye karatasi ya kuoka kisha furahia!