

Brownie at hazelnut na biskwit na cake

Ingrédients

- 2 pula ng itlog
- 75g ng asukal
- 75g ng kalahating asin na mantikilya
- 100g ng harina
- 5g ng baking powder
- 125g ng tsokolate na 66% cocoa
- 120g ng mantikilya
- 3 itlog
- 100g ng asukal
- 1 kutsarita ng vanilla flavoring
- 15g ng unsweetened cocoa powder
- 50g ng harina
- 90g ng chocolate chips
- 45g ng dinurog na hazelnuts
- 100g ng liquid cream
- 120g ng hazelnut puree
- 125g ng Azelia chocolate
- 25g ng honey
- 35g ng mantikilya

Préparation

1. Ngayon ay naglalathala ako ng isang mabilis, masarap, at mantikilyadong recipe dito!
2. Binubuo ng ayer, isa ng sablé breton, isa ng brownie at isa ng gatas ng tsokolate at hazelnut ganache, tiyak na mahihikayat nito ang buong mesa para sa dessert o merienda Bonus, nangangailangan ito ng kaunting oras, sangkap, at napakaunting kagamitan para gawin ito!
3. Kasangkapan : Perforated na tray 20cm bilog Mga Sangkap : Ginamit ko ang hazelnut puree na Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi nakaugnay).
4. Ginamit ko ang Caraïbes at Azelia na mga tsokolate, at ang Norohy na vanilla flavoring ng Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (may kinalaman).
5. Oras ng paghahanda : 45 minuto + 35 minuto ng pagbe-bake + pagpapahingaPara sa isang cake na 20 hanggang 24cm ang diyametro depende sa nais na kapal : Sablé breton : 2 pula ng itlog ng asukal ng kalahating asin na mantikilya ng harina ng baking powder Paluhain ang mga pula ng itlog kasama ang asukal, pagkatapos ay idagdag ang malambot na mantikilya at ihalo ulit.
6. Idagdag ang harina at ang baking powder.
7. Kapag ang masa ay homogenous, ikalat ito sa isang bilog na nakalagay sa isang parchment paper.
8. Ilagay sa refrigerator ng hindi bababa sa 30 minuto, pagkatapos ay i-bake sa preheated oven sa 180°C para sa 15 minuto.
9. Habang nagluluto, ihanda ang brownie dough.
10. Brownie : ng tsokolate na 66% cocoa ng mantikilya 3 itlog ng asukal 1 kutsarita ng vanilla flavoring ng unsweetened cocoa powder ng harina ng chocolate chips ng dinurog na hazelnuts Tunawin ang tsokolate kasama ang mantikilya.
11. Paluhain ang mga itlog kasama ang asukal at vanilla, pagkatapos idagdag ang tunaw na mantikilya at tsokolate.
12. Pagkatapos ay isama ang harina at cocoa, at tapusin sa pamamagitan ng pagdaragdag ng chocolate

chips at dinurog na hazelnuts.

13. Ibuhos sa pre-baked sablé, pagkatapos ay i-bake ulit ng 15 hanggang 20 minuto sa 180°C.

14. Hayaan itong ganap na lumamig.

15. Gatas ng tsokolate at hazelnut ganache : ng liquid cream ng hazelnut puree ng Azelia chocolate ng honey ng mantikilya Painitin ang cream kasama ang honey.

16. Tunawin ang tsokolate, at idagdag ang hazelnut puree.

17. Ibuhos ang mainit na likido dito ng paunti-unti, siguraduhing ihalo mabuti pagkatapos ng bawat pagdagdag, upang makakuha ng makinis at makinang na ganache.

18. Panghuli, idagdag ang mantikilya ng pira-piraso at ihalo muli.

19. Ibuhos agad sa brownie at hayaan itong mag-crystallize.

20. Pagtatapos: Ilang half hazelnuts Fleur de sel Kapag ang ganache ay naka-crystallize na, alisin ang cake sa hulma sa pamamagitan ng pagdaan ng kutsilyo sa gilid nito.

21. Palamutihan ng kalahating hazelnuts at fleur de sel, pagkatapos ay magpakasawa!