

Brownie na Barquettes (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g ng mantikilya
- 55g ng itim na tsokolate
- 2 itlog
- 75g ng asukal na brown
- 25g ng harina
- 10g ng pulbos na kakaw
- 20g ng mga piraso ng tsokolate
- 1 kurot ng asin
- 25 g ng gatas na tsokolate (o gianduja)
- 25 g ng itim na tsokolate 70%
- 40 g ng hazelnut praliné
- 75 g ng likidong cream

Préparation

1. Isang bagong ideya para sa meryenda, na maaari mong gawin kasama ang iyong mga anak, mga barquette na parang brownie, isang recipe ni Nina Métayer.
2. Nang makita ko ang recipe na ito na ginawa ng chef sa pakikipagtulungan sa Jacadi, agad akong nagpasya at hindi ako nabigo: mabilis at madaling gawin, at nakakakuha tayo ng masarap na maliliit na biskwit na puno ng tsokolate.
3. Mga sangkap :Gumamit ako ng tsokolate Caraïbes, pulbos na kakaw at mga piraso ng tsokolate mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Materyal :Moule à barquettesOras ng paghahanda : 30 minuto + 8 minuto ng paglulutoPara sa 10 malalaking barquette (o 15 hanggang 20 maliliit) : Ang brownie : ng mantikilya ng itim na tsokolate 2 itlog ng asukal na brown ng harina ng pulbos na kakaw ng mga piraso ng tsokolate 1 kurot ng asin Dissolve nang dahan-dahan ang mantikilya at tsokolate sa double boiler o microwave.
5. Paghiwalayin ang mga yolk mula sa mga puti ng itlog at talunin ang mga yolk kasama ang 3/4 ng asukal hanggang sa maging maputi ang halo.
6. Idagdag ang natunaw na mantikilya at tsokolate.
7. Talunin ang mga puti ng itlog.
8. Kapag nagsisimula na silang mag-set, idagdag ang natitirang asukal at talunin hanggang sa makuha ang mga puti na matatag.
9. Idagdag ang mga ito sa naunang paghahanda nang maingat gamit ang isang spatula.
10. Pagkatapos ay dahan-dahang isama ang sifted na harina, kakaw at asin.
11. Kapag ang masa ay homogenous, ibuhos ito sa mga molde ng barquette at idagdag ang ilang piraso ng tsokolate sa ibabaw.
12. Ilagay sa preheated oven sa 180°C para sa 8 minuto ng pagluluto.
13. Sa paglabas mula sa oven, gumawa ng butas sa gitna gamit ang likod ng isang kutsara at hayaang lumamig.
14. Ganache na hazelnut : ng gatas na tsokolate (o gianduja) ng itim na tsokolate 70% ng hazelnut praliné ng likidong cream Dissolve nang dahan-dahan ang mga tsokolate at praliné.
15. Initin ang likidong cream, pagkatapos ay ibuhos ito ng paunti-unti sa mga tsokolate habang maayos na hinahalo upang makuha ang isang makinis at makinang na ganache.

16. Punuin ang mga barquette ng ganache bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com