

Brownie Tekne (Nina Métayer)

Ingrédients

- 10 büyük bar (veya 15-20 küçük) için:
- 100g tereya ı
- 55g bitter çikolata
- 2 yumurta
- 75g esmer eker
- 25g un
- 10g kakao tozu
- 20g çikolata parçaları
- 1 tutam tuz
- 25 g sütlü çikolata (veya gianduja)
- 25 g %70 bitter çikolata
- 40 g fındık pralin
- 75 g sıvı krema

Préparation

1. Çocuklarınızla birlikte yapabilece iniz yeni bir atı tırmalık fikri, brownie tarzı barlar, Nina Métayer'in bir tarifi.
2. Bu tarifi Jacadi ile i birli i içinde hazırlayan efin tarifini gördü ümde hemen denemeye karar verdim ve hayal kırıklı ına u ramadım: hızlı ve kolay bir ekilde hazırlanıyor ve lezzetli çikolatalı küçük kurabiyeler elde ediyorsunuz.
3. Malzemeler :Kullanılan ikolata Caraïbes, kakao tozu ve çikolata parçaları Valrhona: site genelinde %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Malzeme: Bar kalıbıHazırlama süresi: 30 dakika + 8 dakika piirme10 büyük bar (veya 15-20 küçük) için: Brownie: tereya ı bitter çikolata 2 yumurta esmer eker un kakao tozu çikolata parçaları 1 tutam tuz Tereya ını ve çikolatayı benmari usulü veya mikrodalgada yava a eritin.
5. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın, ardından sarıları 3/4 esmer ekerle çırpın, karı ım beyazla ana kadar.
6. Eritilmi tereya ı ve çikolatayı ekleyin.
7. Beyazları kar haline getirin.
8. Kar haline gelmeye ba ladı ında, kalan ekeri ekleyin ve sert beyazlar elde edene kadar çırpın.
9. Önceki karı ıma dikkatlice ekleyin.
10. Unu, kakao ve tuzu nazikçe eleyerek ekleyin.
11. Hamur homojen hale geldi inde, kalıplara dökün ve üzerine birkaç çikolata parçası ekleyin.
12. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında 8 dakika piirin.
13. Fırından çıkar çıkmaz, ortasına bir ka ıkla çukur açın ve so umaya bırakın.
14. Fındık ganajı: sütlü çikolata (veya gianduja) %70 bitter çikolata fındık pralin sıvı krema çikolataları ve pralinleri yava a eritin.
15. Sıvı kremayı ısıtın, ardından çikolataların üzerine birkaç kez dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
16. Barları ganaj ile doldurun ve tadını çıkarın!