

Paskalya Brownie (ilek, çikolata, fındık)

Ingrédients

- 330g tereya ı
- 300g Caraibes ikolatası
- 6 yumurta
- 180g esmer eker
- 180g eker
- 130g un
- 1 büyük tutam deniz tuzu
- 300 karı ık çikolata parçacıkları (75g bitter çikolata, 75g sütlü çikolata, 75g dulcey çikolata, 75g beyaz çikolata kullandım)
- 40g Azelia ikolatası
- 60g pralin
- 40g dantel krepler
- 50g krema
- 65g pralin
- 70g azélia ikolatası
- 10g bal
- 20g tereya ı
- 20g eker
- 25g limon suyu
- 340g krema
- 135g mascarpone
- 50g pudra ekeri
- 1 vanilya ubu u
- 70g ilek-limon suyu
- 50g azélia ikolatası
- 40g do ranmı fındık

Préparation

1. Bir hafta sonra Paskalya, bu yüzden bu yıl için bir çikolatalı tarif hazırlama zamanı geldi!
2. Bu yılın ilk çilekleri ile süslenmi , yumurta ekinde tabii ki, bir Paskalya brownie yapmaya karar verdim.
3. Teknik olarak çok zor olmayan ve az malzeme gerektiren bir tarif, zaten istedi iniz ekinde uyarlayabilirsiniz çünkü istenilen ekinde bir karton kalıp yaparak brownienizi kesebilirsiniz.
4. Tarifinizi izleyin ve bir sürpriz yumurta elde edeceksiniz; pralinli çıtır, krema, taze ilekler ve vanilyalı krem anti saklayan bir brownie J Malzemeler: Çırpıcı Delikli plaka Sıkma torbası 18mm Düz U Malzemeler: Vanilya ve Azélia, Caraibes, Dulcey & Ivoire ikolatalarını Valrhona'dan kullandım: Site genelinde %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lantılı).
5. Miktarlar büyük görünebilir, ancak yumurta eklini elde etmek için epey brownie kırpıntınız olacak, do ru ekle sahip bir kalıbınız yoksa.
6. Brownie birkaç gün boyunca hava geçirmez bir kutuda iyi muhafaza edilir ve ayrıca dondurabilirsiniz.
7. Çikolatayı tereya ı ile eritin.
8. Yumurta ile ekerleri çırpın.
9. Eritilmi tereya ını ve çikolatayı, ardından unu ve deniz tuzunu ekleyin.
10. Son olarak çikolata parçacıklarını ekleyin.
11. Hamuru ikiye bölün ve her yarısını 26 cm kenarı olan kare bir çerçeveye dökün.
12. Brownies'i önceden ısıtılmı 160°C fırında 15 dakika pi irin.

13. Kesmeden önce tamamen so umalarını bekleyin.
14. Her karede yakla ık 26 cm uzunlu unda ve 20 cm geni li inde bir yumurta ekli kesin (aynı boyutta iki yumurta elde etmek için istedi im ekli bir karton parçasına kesip aldım).
15. ki yumurtadan birinin içini kesin, ardından üst üste yerle tirin.
16. Azelia çikolatası pralin dantel krepler Çikolatayı eritin, ardından pralin ve ufalanmı dantel krepleri ekleyin.
17. Kıtır eridi brownienin üzerine yayıp, çikolatanın kristalize olması için buzdolabına koyun.
18. Ganaj : krema pralin azélia çikolatası bal tereya ı Çikolatayı eritin, ardından pralini ekleyin.
19. Kremayı bal ile ısıtın, ardından çikolata-praline üç seferde gezdirin ve parlak, pürüzsüz bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
20. Küçük parçalar halinde kesilmi tereya ını ekleyin ve iyice karı tırın.
21. Ganaj homojen oldu unda, kıtır'ın üzerine dökün, ardından pastayı buzdolabına geri koyun.
22. Çilekler: sapları alınmı çilek eker limon suyu Çilekleri küçük küpler halinde do rayın, ardından eker ve limon suyunu ekleyin.
23. Çilekleri en az 1 saat marine marinen, ardından iyice süzün.
24. Suyu bir kenara ayırın.
25. Çilekleri ganajın üzerine dökün.
26. Krema, mascarpone, pudra ekeri ve vanilya taneleri ile birlikte çırpın.
27. Krem anti hazır oldu unda, çilek-limon suyunu ekleyin ve homojen bir krem anti elde edene kadar karı tırın.
28. Çileklerin üzerine ince bir katman krem anti yayın, ardından kalanını 18mm düz uçlu bir sıkma torbasına koyun ve krem antiyi pasta üzerine sıkın.
29. Benim yapt ım gibi sıkamak için krem antiden bir sırada top sıkın, ardından her topu küçük bir ka ı ın arkasıyla bastırın ve yeni bir sıra sıkın.
30. Buzdolabında bekletin ve bu esnada hamur erbetini hazırlayın.
31. Rocher glaze: azélia çikolatası do ranmı fındık Çikolatayı buharda eritin, ardından do ranmı fındıkları ekleyin.
32. Fırçayla pastanın kenarlarını kaplayın ve kristalle mesi için bırakın.
33. Dilerseniz birkaç çilek ve çikolata dekorasyonu ekleyin, ardından afiyetle yiyin!