

Jacadi
PARIS

X

NINA MĒTAYER

LA BARQUETTE BROWNIE DE PÂTE LA BARQUETTE BROWNIE DE RENTRÉE



Per 10 barchette

Tempo di preparazione:

30 minuti

Cottura:

8 minuti

GLI INGREDIENTI

Brownie

- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 55 g di cioccolato fondente 70%
- 2 uova intere
- 75 g di zucchero di canna
- 25 g di farina
- 10 g di cacao in polvere
- 20 g di gocce di cioccolato
- 1 pizzico di sale

Ganache alla nocciola

- 25 g di cioccolato al latte (o gianduia)
- 25 g di cioccolato fondente 70%
- 40 g di crema di nocciole (facoltativo)
- 75 g di panna liquida

LE BARCHETTE BROWNIE PER IL RIENTRO A SCUOLA

LA RICETTA

Brownie

Far fondere delicatamente il burro in un pentolino. Una volta sciolto, versarlo sul cioccolato.

Separare i tuorli dagli albumi.

Montare i tuorli con i 3/4 dello zucchero di canna fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Poi incorporarlo con il composto di cioccolato e burro fuso con una spatola.

Montare gli albumi a neve. Quando iniziano a diventare spumosi, aggiungere il restante zucchero di canna e continuare a montare fino a ottenere una consistenza compatta e lucida.

Unire delicatamente gli albumi montati al composto.

In un'altra ciotola, mescolare farina, cacao e sale.

Setacciare questo mix sopra l'impasto precedente, incorporandolo poco alla volta con una spatola.

Quando l'impasto è omogeneo, distribuirne circa 25 g negli stampini in silicone a forma di barchetta.

Aggiungere qualche goccia di cioccolato in superficie.

Cuocere in forno a 180 °C per 8 minuti.

Appena sfornati, scavare una piccola cavità al centro con il dorso di un cucchiaino.

Lasciare raffreddare.

Ganache alla nocciola

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato al latte, il cioccolato fondente e la gianduia (facoltativo), mescolando delicatamente.

Scaldare la panna liquida in un pentolino.

Quando il cioccolato e la gianduia saranno completamente sciolti, aggiungere la panna tiepida in più riprese, mescolando con una spatola per ottenere una crema liscia e omogenea.

Riempire le barchette ormai fredde con la ganache, aiutandosi con un cucchiaino.