

Jacadi
PARIS

X

NINA MĒTAYER

LA BARQUETTE BROWNIE DE PÂTE LA BARQUETTE BROWNIE DE RENTRÉE



Voor 10 brownies

Bereidingstijd :

30 minuten

Baktijd:

8 minuten

INGREDIËNTEN

Brownie

- 100 g boter op kamertemperatuur
- 55 g zwarte chocolade 70%
- 2 hele eieren
- 75 g cassonadesuiker
- 25 g bloem
- 10 g cacaopoeder
- 20 g chocoladestukjes
- 1 snuifje zout

Hazelnootganache

- 25 g melkchocolade (of gianduja)
- 25 g zwarte chocolade 70%
- 40 g hazelnootpraliné (optioneel)
- 75 g vloeibare room

BOOTVORMIGE BACK-TO-SCHOOL BROWNIES

RECEPT

Brownie

Laat de boter zacht smelten in een kookpot.
Giet de gesmolten boter over de chocolade.

Scheid het eiwit van het eiwit.

Klop de dooiers met 3/4 van de cassonadesuiker tot het mengsel wit wordt. Klop de eiwitten stijf.

Roer dan het gesmolten mengsel van boter en chocolade met een spatel.

Voeg de rest van de cassonadesuiker toe wanneer ze stijf beginnen worden en klop verder tot de eiwitten stijf zijn.

Voeg het opgeklopte eiwit toe aan het mengsel.

Meng in een andere kom de bloem, de cacao en het zout.

Zeef dit mengsel over de bereiding en roer het er geleidelijk door met behulp van een spatel.

Zorg dat het mengsel glad is. Giet vervolgens 25 g in de bootvormige siliconen bakvormpjes.

Doe er een paar chocoladestukjes bovenop.

Bak 8 minuten op 180 °C.

Maak na het bakken met de achterkant van een lepel een kuiltje in het midden.

Laat afkoelen.

Hazelnootganache

Smelt de chocolade, en -praliné (optioneel) au bain-marie en roer voorzichtig.

Verwarm de room in een kookpot.

Voeg de goed gesmolten chocolade lauwe room in meerdere keren toe als het mengsel gesmolten is. Gebruik een spatel om een fijne emulsie te maken.

Schep de ganache met een lepel in de afgekoelde bakjes.