

LE CARRÉMENT BROWNIES

Brownie square

Une recette de l'Ecole Lenôtre pour Elle & Vire
Recipe from the Ecole Lenôtre for Elle & Vire



Pastry - Bakery



Special Pastry Collection

Le Carrément Brownies

Pâte à brownies

170 g Spécial Pâtisserie Elle & Vire
180 g sucre semoule
20 g miel de sapin
85 g Crème Excellence Elle & Vire
130 g œufs entiers (2 pièces)
90 g farine T55
1 g sel fin
200 g chocolat de couverture noir 70 %
100 g cerneaux de noix
50 g pralines roses

Crème anglaise pistache

1 l Crème Anglaise Elle & Vire
75 g pâte à pistache

Pâte à brownies

Tempérer le Spécial Pâtisserie au fouet à 22 °C. Incorporer le sucre, le miel de sapin et la crème puis mélanger de nouveau. Batta les œufs puis les incorporer avec la moitié de la farine, le sel, le chocolat fondu. Ajouter la farine. Incorporer les noix concassées et mélanger à nouveau. Garnir des moules carrés beurrés et farinés ou des moules flexipan. Faire cuire à 160° C pendant 30-35 min. La pâte doit rester très moelleuse au centre des brownies.

Crème anglaise pistache

Mélanger les ingrédients.

Finition

Dès la sortie du four, démouler sur grille et faire refroidir. Couper des tranches de brownies, servir avec de la crème anglaise pistache et parsemer de pralines roses concassées.

Brownie square

Brownie batter

170 g Elle & Vire Special Pastry
180 g granulated sugar
20 g pine honey
85 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream
130 g eggs (2)
90 g T55 flour
1 g salt
200 g chocolate (dark 70% cocoa)
100 g walnuts
50 g pink pralines

Pistachio vanilla sauce

1 l Elle & Vire Vanilla Sauce
75 g pistachio paste

Brownie batter

Whisk Special Pastry and bring to 22°C/72°F. Incorporate sugar, pine honey, and whipping cream. Mix well. Beat eggs and add half of the flour, salt, and melted chocolate. Add the remaining flour. Add chopped walnuts, mix well. Pour into prepared square baking pans or flexipan moulds. Bake at 160°C/320°F for 30-35 min. The middle of the brownies should remain soft and moist.

Pistachio vanilla sauce

Mix together ingredients.

Finition

Remove from pan immediately and cool on cooling rack. Cut brownies into slices, serve with pistachio vanilla cream and sprinkle with chopped pink pralines.

ingredients

procedure

ingredients

procedure



PROFESSIONAL
Site web : www.thechefsweb.com

E-mail : contactthechefs@elvir.fr

