

Brownie au Cream Cheese

RECETTE ORIGINALE DE DANE FERNANDEZ



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Brownie au Cream Cheese

RECETTE ORIGINALE DE DANE FERNANDEZ

RECETTE POUR 6/7 BROWNIES

BROWNIE AU NOIX

12,5 g d'eau
25 g de glucose
60 g de chocolat noir 70%
120 g de **Beurre doux de Normandie Elle & Vire®**, ramolli
82 g d'œufs
150 g de sucre en poudre
75 g de farine
1,5 g de levure chimique
22,5 g de cacao en poudre
10 g de noix hachées

Mélanger la farine, levure chimique et le cacao avec les noix en s'assurant de bien enrober les noix.

Porter à ébullition le glucose et l'eau dans un petit cul de poule à feu doux. Laisser refroidir légèrement.

Faire fondre le chocolat et ajouter le beurre ramolli.

Ajouter le mélange glucose/eau au mélange chocolat/beurre. Réserver.

Commencer à fouetter les œufs et dès qu'ils commencent à mousser, ajouter le sucre en plusieurs fois et à monter au ruban. A l'aide d'une maryse, incorporer le mélange chocolat/glucose. A l'aide d'une maryse, incorporer le mélange poudres/noix, en s'assurant de ne pas trop mélanger, quelques grumeaux sont acceptables.

Verser dans une plaque de cuisson beurrée et lisser la surface à l'aide d'une spatule coudée.

Cuire à 180°C pendant 35 à 40 minutes. Les côtés seront remontés et le centre peut ne pas sembler assez cuit. Laisser refroidir le brownie pendant 10 minutes et presser avec un moule

à pain afin de l'aplatir légèrement et conserver son moelleux.

GARNITURE AU CREAM CHEESE

130 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
40 g d'œufs
5 g de vanille
18 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
3 g de farine de maïs

Détendre le cream cheese et le battre à l'aide d'une maryse afin d'éliminer les grumeaux.

Mélanger la farine de maïs avec la crème et ajouter au cream cheese battu.

Crémer le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le sucre commence à se dissoudre. Ne pas trop mélanger pour éviter d'incorporer de l'air.

Ajouter les œufs et la vanille en plusieurs fois, en mélangeant bien après chaque ajout. Le mélange aura l'air séparé à cause de la teneur élevée en matière grasse, mais éviter de trop mélanger.

Incorporer délicatement au mélange cream cheese, puis verser sur le brownie cuit.

Cuire à 150°C pendant 45 minutes au bain-marie.

Après cuisson mettre au réfrigérateur pendant 8 à 10 heures. Découper en rectangles de 11 x 4 cm. Décorer avec du chocolat.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

  @elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

