



Brownie z panna cotta, duszonymi gruszkami & płatem chrupkiej czekolady z PAILLETE FEUILLETINE



**I N S P I R U J E M Y** pyszną recepturą na **Brownie z panna cotta, duszonymi gruszkami i płatem chrupkiej czekolady.**

Autor: Alexandre Bourdeaux - Szeff kuchni i właściciel Pastry&Chocadvice w Belgii

Wprawdzie czekolada, gruszka i karmel to klasyczna kombinacja, ale ten przepis to wersja unowocześniona. Czego można oczekiwać: mocny smak czekolady, kremowość i kwaśne nuty gruszki. Pokochasz ten deser!

### RECEPTURA SKŁADA SIĘ Z:

- 📦 Brownie z nibsami kakaowymi (2 kwadraty po 17 cm)
- 📦 Panna cotta z wanilią
- 📦 Gruszka duszona z limonką
- 📦 Płat chrupiącej czekolady
- 📦 Karmel i zagęszczony ocet balsamiczny
- 📦 Wykończenie i prezentacja

### BROWNIE Z NIBSAMI KAKAOWYMI (2 KWADRATY PO 17 CM)

#### SKŁADNIKI

- ◆ 205g cukru
  - ◆ 170g masła
- Ubić do lekkiej, puszystej konsystencji, następnie dodać:
- ◆ 95g [czekolady Kumabo](#) 80,1% kakao (lub Power 80%)
  - ◆ 135g całego jajka
  - ◆ 85g przesianej mąki

Całość rozsmarować na dwóch blachach i posypać Callebaut NIBS-S (ilością jaką uznasz za wystarczającą). Piec w temperaturze 175°C przez 14 minut.

### PANNA COTTA Z WANILIĄ

#### SKŁADNIKI

- ◆ 380g mleka
  - ◆ 120g cukru
  - ◆ 1 strąk wanilii
- Zagotować i zdjąć z ognia.
- ◆ 70g żelatyny

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcedzić i połączyć z resztą składników.

Dokładnie wymieszać i odstawić na 2h do stężenia. Mieszać co pół godziny, a następnie posmarować brownie na blasze.

### GRUSZKA DUSZONA Z LIMONKĄ

#### SKŁADNIKI

- ◆ 400g blanszowanej gruszki w kostce
- ◆ 100g cukru
- ◆ 50g soku z gruszki
- ◆ 1szt. Sok z 1 limonki

- ◆ 1 szt. Zest z 1 limonki
- Całość zagotować i poddusić.

### **PŁAT CHRUPIĄCEJ CZEKOLADY**

#### SKŁADNIKI

- ◆ 500g [czekolady 823 Callebaut](#)
- ◆ 80g prażynek [Pailleté Feuilletine](#)

Płynną czekoladę wymieszać z prażynkami.

Wylać na papier pozostawić do zastygnięcia.

Ciąć na kawałki 8,5 x 3 cm

### **KARMEŁ I ZAGĘSZCZONY OCET BALSAMICZNY**

#### SKŁADNIKI

- ◆ 500g cukru
- ◆ 280g octu balsamicznego

Zrobić karmel. Zdeglasować za pomocą octu balsamicznego i pozostawić do wystudzenia.

### **WYKOŃCZENIE I PREZENTACJA**

Na talerzu ułożyć kawałek brownie-panna cotta. Przyozdobić płatem czekolady. Dodać duszoną gruszkę.

Wykończyć karmelem i zagęszczonym octem balsamicznym.

