

Brownie

Bien-Être



Biscuit Chocolat

15 g

Ingrédients

Belcolade Origins Noir Sanaga 66%	900 g
Beurre	100 g
Œufs Entiers	350 g
Sucre	300 g
Farine Pâtissière	225 g

Méthode de travail

Fondre le chocolat avec le beurre.
Blanchir légèrement les œufs avec le sucre au batteur.
Ajouter le beurre et le chocolat fondu.
Incorporer la farine.
Verser dans un flexipan en plaque de 40 x 60 cm. Cuire pendant environ 6 min à 190°C au four ventilé.

Compotée Agrumes

Ingrédients

Purée de Fruit Starfruit Mandarine PatisFrance	380 g
Purée de Fruit Starfruit Citron PatisFrance	70 g
Sucre	90 g
Pectine NH PatisFrance	18 g
Puratos Fourrage Topfil Agrumes 77%	420 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g

Méthode de travail

Chauffer les purées de fruits avec les gousses de vanille préalablement fendues et grattées.
Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine et porter l'ensemble à ébullition pendant 1 min.
Verser sur le fourrage Topfil Agrumes puis mélanger vigoureusement.

MONTAGE

Une fois le biscuit brownie cuit et refroidi, couper-le en 2 et disposer la moitié au fond d'un cadre 40 x 30 cm. Verser la compotée encore chaude (45°C environ) sur le biscuit dans le cadre et recouvrir aussitôt avec l'autre moitié de biscuit.

Surgeler. Découper en carré de 6 x 6 cm et décorer à votre convenance.