

# “Brownie al Cacao con Crema al Caramello e Salsa di Vaniglia”



**Tipologia piatto:** Dessert

**Tempi di preparazione:** Circa 60 minuti

**Tipo piatto:** Piatto Piano

## Ingredienti per 4 persone:

### Per il brownie al cacao:

- 320 g burro
- 300 g zucchero
- 240 g farina
- 100 g cacao
- 20 g lievito in polvere
- 8 uova intere

### Per la crema al caramello salato:

- 160 g burro
- 120 ml panna
- 100 g zucchero
- 80 g glucosio
- 60 ml latte condensato
- 10 g sale

### Per la salsa alla vaniglia:

- 110 ml latte
- 45 g zucchero
- 25 ml panna
- 1 uovo (solo il tuorlo)
- 1 bacca di vaniglia

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) \* \* Michelin

## Preparazione

### Per il brownie al cacao:

Con l'aiuto di un frullatore amalgamare il burro col lo zucchero e le uova. Setacciare le farine ed unirle al composto. Imburrare ed infarinare una teglia da forno. Versare il composto nella teglia ed infornare a 180° per circa 20 minuti.

### Per la crema al caramello salato:

Versare lo zucchero e il glucosio in una padella e portare sul fuoco a fiamma moderata. Cuocere fino a raggiungere una consistenza densa (tipica del caramello). Mettere da parte. Unire in un pentolino la panna e il latte condensato, e portare ad ebollizione. Versare il composto a filo sul caramello ed amalgamare bene. Successivamente unire il burro e il sale e mescolare bene.

### Per la salsa alla vaniglia:

In un pentolino aggiungere il latte con la panna e cuocere a fuoco lento fino a raggiungere i 45°. A parte montare lo zucchero con le uova. Quando il latte avrà raggiunto la temperatura giusta stemperare sul composto ed amalgamare bene.

In ultimo aggiungere i semi di una bacca di vaniglia.

### Composizione del piatto:

Glassare il piatto con la salsa al caramello. Coppare il brownie con uno stampino rotondo ed adagiare il brownie al centro del piatto. Completare il piatto decorando con dei fiori eduli.

