

## Brownies

Για 2 brownies, 24 μερίδες των 80 g

### Υλικά

#### Ζύμη brownies

400 g σοκολάτα υγείας 53% κακάο

400 g βούτυρο 82% λιπαρά

340 g αβγά

510 g ζάχαρη κρυσταλλική

130 g κακάο σε σκόνη

130 g αλεύρι μαλακό } κοσκινισμένα μαζί

### Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε ένα μπεν μαρί. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα σε μέτρια προς γρήγορη ταχύτητα, τα αβγά με τη ζάχαρη μέχρι να διογκωθούν. Αποσύρουμε από το μίξερ και προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα με το βούτυρο, ανακατεύοντας με μια μαρίζ. Προσθέτουμε το αλεύρι με το κακάο και αδειάζουμε το μίγμα στο τσέρκι, το οποίο έχουμε τοποθετήσει σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί. Ψήνουμε στον φούρνο στους 170οC για περίπου 25 λεπτά. Αφού κρυώσει, αφαιρούμε το brownie από το τσέρκι και κόβουμε τετράγωνα πλευράς 7 cm.

**Tip:** Μπορείτε αν θέλετε να προσθέσετε 110 g φουντούκια, να τα καβουρδίσετε στον φούρνο στους 120οC για περίπου 20' και να τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια του μίγματος λίγο πριν το βάλετε στον φούρνο για ψήσιμο! Η τραγανή τους γεύση θα σας ενθουσιάσει!



## Τρουφάκια

Για περίπου 40 τρουφάκια των 20 g

### Υλικά

#### Γκανάς

300 g σοκολάτα γάλακτος

90 g σοκολάτα υγείας

200 ml κρέμα γάλακτος ζωική 35% λιπαρά

### Τρόπος παρασκευής

Ψιλοκόβουμε τις σοκολάτες και τις λιώνουμε στους 40oC σε μπεν μαρί ή στον φούρνο μικροκυμάτων. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος (80oC). Ρίχνουμε τη χλιαρή κρέμα γάλακτος πάνω στις λιωμένες σοκολάτες. Ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ, ξεκινώντας από το κέντρο και διευρύνοντας την κίνηση προς τα τοιχώματα. Τοποθετούμε την γκανάς σε ένα πλατύ σκεύος ώστε να κρυώσει ομοιόμορφα, καλύπτουμε με μια μεμβράνη και την τοποθετούμε στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά.

### Φορμάρισμα

Όταν αρχίσει να πήζει η γκανάς και αποκτήσει κρεμώδη υφή, την τοποθετούμε σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με στρογγυλό κορνέ Νο 10 και κόβουμε μικρές σφαίρες διαμέτρου 3 cm. Διορθώνουμε το σχήμα με τα χέρια μας, αν χρειαστεί.

### Επικάλυψη ζάχαρης άχνης

400 g σοκολάτα γάλακτος, στρωμένη

500 g ζάχαρη άχνη

50 g κόρν φλάουρ

### Τρόπος παρασκευής

Σε μια μπασίνα, ενσωματώνουμε τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ, ανακατεύοντας με έν σύρμα χειρός. Με τη βοήθεια ενός ειδικού πιρουνιού βουτάμε τα σοκολατάκια, ένα τη φορά, στη στρωμένη σοκολάτα γάλακτος και τα τοποθετούμε στο μίγμα με τη ζάχαρη άχνη. Περνάμε τα σοκολατάκια προσεκτικά από ένα λεπτό κόσκινο για να απομακρυνθεί το πλεόνασμα ζάχαρης.



## Ρόφημα Σοκολάτας

Για 4 άτομα (4 κούπες των 250ml)

### Υλικά

200 ml γάλα

140 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

80 g σοκολάτα γάλακτος

40 g σοκολάτα υγείας

### Τρόπος παρασκευής

Σε ένα κατσαρολάκι τοποθετούμε το γάλα με την κρέμα γάλακτος.

Φέρνουμε σε σημείο βρασμού σε χαμηλή φωτιά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και το περιχύνουμε πάνω στις σοκολάτες γάλακτος και υγείας. Ανακατεύουμε με ένα μπλέντερ χειρός ώστε να ομογενοποιηθεί καλά το μίγμα και σερβίρουμε.

**Tip:** Σερβίρεται ακόμα και κρύο.

