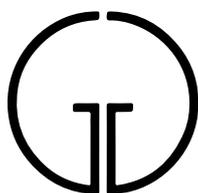




# Brownie Fondant

**Recette**  
(2 pots en verre)



Gabriel Pastry Art

# Les ingrédients



250 g de beurre  
demi sel



275 g de sucre blanc ou  
de canne



50 g de glucose



12,5 cl de crème liquide  
entière



1 c.à.c de fleur de sel

# La préparation

Avant tout, coupez le beurre en morceaux et réservez.

Faites chauffer la crème et le sel dans un casserole à feu doux, pour qu'elle soit à bonne température pour être mélangée au caramel. Ensuite, faites chauffer dans une autre casserole à feu doux le sirop de glucose, puis incorporez le sucre blanc. Monter l'ensemble à une température de 180°C sans mélanger.

Ajoutez la crème chaude dans votre caramel en plusieurs fois en émulsionnant avec votre fouet. Portez l'ensemble à 116°C.

Pour finir incorporez le beurre en morceaux, progressivement. Mélangez au fouet pour homogénéiser l'ensemble et réduire la température du caramel au beurre salé.

Laissez refroidir le mélange avant de fermer le pot.

Et voilà, il faut beaucoup d'attention mais c'est une recette assez rapide !

# Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

## Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



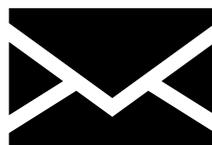
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



[contact@gabriel-pastry-art.fr](mailto:contact@gabriel-pastry-art.fr)



09 81 83 57 24

# GABRIEL

PASTRY ART



**45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris**

