Brownie Pistache
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm



1. ***BROWNIE TOUT CHOCOLAT (POUR 1 PLAQUE DE 40X60 CM)***

2000 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
800 g de beurre pommade
600 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélangez tous les ingrédients 3 minutes jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis retirer le cadre.

2. ***FOURRAGE CROQUANT PISTACHE***

1500 g de **Fourrage Croquant Pistache ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le brownie tout chocolat. Réfrigérer.

3. ***GANACHE***

   1500 g de **Schokobella Braun**

   Chauffer si nécessaire le Schokobella quelques secondes au micro-ondes puis l'étaler uniformément sur le fourrage croquant refroidi. Portionner.