

Ĉokolada fondanto (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g da butero
- 200g da nigra ĉokolado
- 200g da lakta ĉokolado
- 6 ovojn
- 190g da sukero en polvo
- 100g da faruno
- 1 kulero da florasalo (6g)

Préparation

1. Ĉi tiu ĉokolada fondanto (aŭ pli ĝuste ĉokoladoj), mi vidis ĝin pasadi multfoje en diversaj sociaj retoj en la lastaj monatoj, sed mi atendis la alvenon de aŭtuno por testi ĝin (dume mi pli koncentrigis pri sezonaj fruktoj, glaciaĵoj kaj aliaj sorbetoj).
2. La sezono de ĉokolado kaj plaidoj estas sur la punkto komenci, do mi ekis fari ĉi tiun ultra delikatan fondanton: ne malpli ol da ĉokolado por ĉi tiu torto planita por 8 personoj!
3. Vi povas kompreneble fari pli malgrandajn partojn (mi pensas, ke oni facile povas fari 10 ĝis 12 partojn, akompanate de kafon aŭ frukto-salaton, tio estas perfekta), tamen respektu la grandecon de la formo planita (20cm), se la fondanto estas malpli dika, la rezulto ne estos tute la sama ☐ Fine, mi indikis sube la ĉokoladojn, kiujn mi uzis, zorgu en ĉiuj kazoj preni sufiĉe fortajn ĉokoladojn por ne havi tro dolĉan rezulton; mi rekomendas minimumon 65% da kakao por la nigra ĉokolado kaj 40% por la lakta ĉokolado.
4. Materialo :Cirklo de 20cmIngrediencoj :Mi uzis la Ĉokoladon Caraïbes & la ĉokoladon Jivara de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Tempo de preparado : 15 minutoj + 40 minutoj da kuiradoPor fondanto de 20cm de diametro / 8 personoj : Ingrediencoj : da butero da nigra ĉokolado da lakta ĉokolado 6 ovojn da sukero en polvo da faruno 1 kulero da florasalo () Unu kulero da kakao en polvo sen sukero () Recepto : Fandi la buteron kun la ĉokoladoj.
6. Aldoni la salon.
7. Batali la ovojn kun la sukero en polvo ĝis la miksaĵo blankaĝos.
8. Inkorpori la ĉokoladojn kaj la fanditan buteron, poste la farunon antaŭe siftingitan.
9. Verŝu la paston en vian formon de 20cm de diametro, buteritan kaj farunitan aŭ kovritan per sulfurpapero.
10. Enfurnu en la antaŭvarmigita forno je 145°C dum ĉirkaŭ 40 minutoj da kuirado (personale mi ŝatas fondantojn, kiuj teniĝas dum tranĉado, se vi volas pli fluan rezulton, elprenu ĝin el la forno post 35 minutoj da kuirado).
11. Lasu malvarmetiĝi, poste demoldi kaj pulvori per kakao antaŭ ol ĝui!