

Pastel marmoleado de naranja y chocolate

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g de mantequilla pomada
- 100g de azúcar moreno
- 75g de azúcar rubio
- 2 huevos
- 210g de harina
- 7g de levadura química
- 1 pizca de sal
- 50g de leche
- 70g de crema líquida
- 70g de jugo de naranja sanguina
- 20g de jugo de naranja sanguina
- 25g de chispas de chocolate negro

Préparation

1. ¡Por mucho que haya escrito un libro sobre pasteles con más de 50 recetas, siempre tengo nuevas ideas para probar y deleitar a todos!
2. Aquí hay un pastel marmoleado pero afrutado, muy esponjoso, perfecto para aquellos que aman la combinación de naranja y chocolate.
3. Por supuesto, les aconsejo usar naranjas sanguinas como yo para más sabor, pero en cualquier caso, naranjas frescas para utilizar la cáscara que dará mucho aroma al pastel.
4. Para conservarlo varios días, envuélvanlo en film transparente inmediatamente después de desmoldarlo, o preparen un glaseado de chocolate negro – aceite neutro
Ingredientes :He utilizado el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Material :Molde para pastelRallador microplaneTiempo de preparación: 20 minutos + 1h10 de cocciónPara un pastel de 20 cm de largo : Ingredientes : de mantequilla pomada de azúcar moreno de azúcar rubio La cáscara de 2 naranjas sanguinas 2 huevos de harina de levadura química 1 pizca de sal de leche de crema líquida de jugo de naranja sanguina Para la parte de naranja : de cacao en polvo de jugo de naranja sanguina de chispas de chocolate negro Para el empapado : 4 cucharadas de jugo de naranja sanguinaReceta : Mezcla los dos azúcares con la cáscara de naranja; si es posible, puedes hacerlo unas horas antes o la noche anterior, tu pastel tendrá mucho más sabor.
6. Agrega la mantequilla pomada y mezcla bien.
7. Luego agrega los huevos uno a uno mezclando bien entre cada adición, luego la harina, la sal y la levadura química previamente tamizadas.
8. Finalmente, agrega los líquidos: la leche, la crema y el jugo de naranja.
9. Luego, toma de masa y agrégale el cacao, el jugo de naranja y las chispas de chocolate.
10. Vierte las dos masas alternando en el molde previamente engrasado y enharinado o forrado con papel pergamino.
11. Para tener una bonita joroba regular, puedes agregar un poco de mantequilla en el centro como ves en la foto.
12. Hornea en el horno precalentado a 150°C durante 1h10 de cocción.
13. Una cuchilla insertada en el pastel debe salir seca.
14. Empapa el pastel inmediatamente con un pincel con el jugo de naranja sanguina.

15. Deja enfriar y luego desmolda antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com