

Fondant de chocolate y caramelo salado al estilo Baugeois

Ingrédients

- 180 g de chocolate negro (he utilizado el Caranoa de Valrhona, un chocolate negro con sabor a caramelo con mantequilla salada)
- 250 g de huevos (5 huevos medianos)
- 200 g de mantequilla salada
- 130 g de azúcar moreno
- 140 g de caramelo con mantequilla salada
- 40 g de harina T45

Préparation

1. Receta rápida y ultra deliciosa hoy, ¡un fondant de chocolate y caramelo con mantequilla salada!
2. Poco tiempo de preparación, solo se necesita un poco más de paciencia para la cocción y dejar enfriar antes de disfrutar;-) He utilizado chocolate Caranoa, un chocolate Valrhona que tiene sabor a caramelo con mantequilla salada, pero por supuesto puedes usar el chocolate negro de tu elección.
3. No hay más que añadir, ¡creo que las fotos hablan por sí solas!
4. T45 Si no tienes caramelo, puedes hacerlo: prepara un caramelo seco con de azúcar.
5. Desglasa con de crema fleurette bien caliente y luego añade de mantequilla salada fuera del fuego, removiendo bien.
6. Deja enfriar y luego toma para la receta.
7. Receta: Derrite el chocolate con la mantequilla al baño maría.
8. Cuando estén derretidos, añade el caramelo con mantequilla salada.
9. Por separado, bate los huevos con el azúcar moreno durante unos minutos para obtener una mezcla espumosa.
10. Agrega la mezcla de chocolate-caramelo-mantequilla, luego la harina tamizada, removiendo delicadamente.
11. Vierte en un molde o un círculo forrado con papel sulfurizado de 18 cm de diámetro, luego deja reposar mientras precalientas el horno (entre 15 y 30 minutos, esto permitirá que la corteza superior se forme bien durante la cocción).
12. Precalienta el horno a 210°C.
13. Hornea el fondant durante 5 minutos, luego baja la temperatura del horno a 120°C y continúa la cocción durante 30 a 40 minutos (dependiendo de si lo quieres más o menos fundido, lo dejé 38 minutos porque no me gustan mucho los pasteles que gotean al cortarlos).
14. Saca el fondant del horno, déjalo enfriar un poco, desmóldalo y ¡disfruta!