

Fondant de chocolate (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g de mantequilla
- 200g de chocolate negro
- 200g de chocolate con leche
- 6 huevos
- 190g de azúcar en polvo
- 100g de harina
- 1 cucharadita de flor de sal (6g)

Préparation

1. Este fondant de chocolate (o más bien de chocolates), lo he visto pasar muchas y muchas veces en las diferentes redes sociales en los últimos meses, pero estaba esperando la llegada del otoño para probarlo (en verano estaba más concentrada en las frutas de temporada, los helados y otros sorbetes).
2. La temporada del chocolate y de las mantas está a punto de comenzar, así que me lancé a la realización de este fondant ultra goloso: ¡no menos de 200g de chocolate para este pastel previsto para 8 personas!
3. Por supuesto, puedes hacer porciones más pequeñas (creo que se pueden hacer fácilmente de 10 a 12 porciones, acompañadas de un café o una ensalada de frutas es perfecto), sin embargo, respeta el tamaño del molde previsto (20cm), si el fondant es menos grueso el resultado no será el mismo ☹ Finalmente, he indicado a continuación los chocolates que he utilizado, asegúrate en todos los casos de tomar chocolates con un alto contenido de cacao para no obtener un resultado demasiado dulce; te aconsejo un mínimo del 65% de cacao para el chocolate negro y 40% para el chocolate con leche.
4. Material: Molde de 20cm
Ingredientes: He utilizado el Chocolate Caraïbes & el chocolate Jivara de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 15 minutos + 40 minutos de cocción
Para un fondant de 20cm de diámetro / 8 personas: Ingredientes: 200g de mantequilla 200g de chocolate negro 200g de chocolate con leche 6 huevos 190g de azúcar en polvo 100g de harina 1 cucharadita de flor de sal (6g) Una cucharada de cacao en polvo sin azúcar
() Receta: Derrite la mantequilla con los chocolates.
6. Agrega la sal.
7. Bate los huevos con el azúcar en polvo hasta que la mezcla blanquee.
8. Incorpora los chocolates y la mantequilla derretidos, luego la harina previamente tamizada.
9. Vierte la masa en tu molde de 20cm de diámetro, engrasado y enharinado o forrado con papel sulfurizado.
10. Hornea en el horno precalentado a 145°C durante aproximadamente 40 minutos (personalmente me gustan los fondants que se mantienen al cortarlos, si deseas un resultado más cremoso sácalo del horno después de 35 minutos de cocción).
11. Deja enfriar, luego desmolda y espolvorea con cacao antes de disfrutarlo.

