

Pastel marmoleado de chocolate y canela

Ingrédients

- 120g de mantequilla blanda
- 200g de azúcar
- 2 huevos
- 7g de levadura química
- 75g de harina T55 + 3g de canela en polvo (1)
- 130g de harina T55 + 25g de cacao en polvo (2)
- 65g de crema líquida (1)
- 135g de crema líquida (2)
- 60g de agua
- 15g de azúcar granulado
- 1 pizca de canela
- 50g de azúcar
- 60g de crema líquida
- 1 yema de huevo
- 15g de mantequilla
- 50g de chocolate con leche al 40% de cacao
- 300g de chocolate con leche con trozos de avellanas al 40% de cacao
- 45g de aceite de semillas de uva
- 100g de crema líquida entera
- 10g de azúcar glas

Préparation

1. Esta es la receta de un pastel que hice hace unas semanas, pero cuya receta solo había puesto en una historia destacada en Instagram.
2. Me gustó tanto este pastel que quise ponerlo aquí también para que la receta sea más accesible y tal vez más fácil de seguir para los interesados.
3. Se trata de un pastel inspirado en el chocolate caliente, un marmoleado de chocolate y canela adornado con un cremoso de caramelo a la canela, cubierto con un glaseado rocher de chocolate con leche y una nube de chantillí.
4. No se preocupen, si no tienen el molde de pastel con inserto, simplemente pueden untar o extender el cremoso sobre el pastel bien frío, luego congelar todo antes de verter el glaseado.
5. En el bol del robot con el accesorio de pala, mezclar la mantequilla, el azúcar y la sal.
6. Agregar la levadura química y luego los huevos.
7. Tomar 1/3 de la masa (aproximadamente).
8. En la parte pequeña, agregar la harina tamizada y la canela (1), luego la crema líquida (1).
9. En la parte grande, agregar la harina y el cacao (2) tamizados, luego la crema líquida (2).
10. Vierta las masas en dos mangas pasteleras y colóquelas en la nevera durante 30 minutos.
11. Luego, alterna ambas masas en el molde para pastel (con el tubo para el inserto) enmantecado o forrado con papel de horno.
12. Haz una línea fina de mantequilla a lo largo del pastel.
13. Hornee en el horno precalentado a 160°C durante 1h10, comprueba la cocción con la punta de un cuchillo.
14. Durante la cocción, prepara el almíbar y el cremoso.
15. Llevar a ebullición el agua, la canela y el azúcar.
16. Dejar enfriar.

17. Cuando el pastel esté cocido, espere 5 minutos y luego desmolde sobre una rejilla.
18. Empape con el almíbar usando un pincel, luego deje enfriar completamente a temperatura ambiente o en el refrigerador.
19. Hacer un caramelo seco con el azúcar, y calentar la crema líquida con la canela.
20. Vierta la crema sobre el azúcar, removiendo bien.
21. Retire del fuego, deje enfriar unos minutos, luego vierta sobre la yema de huevo mientras bate.
22. Vuelva a verter en una cacerola y cocine como una crema inglesa a 85°C.
23. Fuera del fuego, agregue la mantequilla, la pizca de sal y el chocolate con leche, y si es necesario mezcle para perfeccionar la emulsión.
24. Cubra con film en contacto y coloque en el refrigerador.
25. Cuando el pastel esté completamente frío, coloque el cremoso en una manga pastelera y rellene el pastel.
26. Coloque el pastel en el congelador para poder glasearlo después.
27. Derrita suavemente el chocolate al baño maría, luego agregue el aceite de semillas de uva.
28. Mezclar bien, luego dejar templar.
29. Cuando el pastel esté bien frío, sáquelo del congelador y colóquelo sobre una rejilla.
30. Vierta el glaseado encima.
31. Deje cristalizar en el refrigerador.
32. Poner la crema líquida y la chantillí en el bol del robot con el batidor, luego montarla en chantillí.
33. Al momento de servir, agregarla sobre el pastel o bien con cada porción después de cortarla.
34. ¡Disfruta!