

Pastel triple chocolate

Ingrédients

- 135g de harina
- 180g de azúcar
- 25g de cacao en polvo sin azúcar
- 6g de levadura química
- 1 huevo
- 45g de chocolate negro al 80% de cacao
- 75g de mantequilla
- 115g de leche entera
- 35g de chocolate con leche al 46% de cacao
- 35g de puré de almendras (o de avellanas)
- 40g de crepas dentelle desmenuzadas
- 150g de chocolate blanco
- 80g de crema líquida
- 15g de miel neutra
- 250g de chocolate negro al 66% de cacao
- 60g de aceite neutro tipo pepita de uva
- 85g de chocolate con leche al 40% de cacao
- 15g de aceite neutro tipo pepita de uva
- 20g de chocolate blanco

Préparation

1. Y sí, a pesar de un libro y algunas recetas ya presentes por aquí, siempre tengo nuevas ideas de recetas de pasteles. Aquí estoy entonces con un pastel triple chocolate, relleno de un crujiente de chocolate con leche y cubierto con una ganache cremosa de chocolate blanco.
2. La ventaja de este molde de pastel con inserto es que permite transformar un simple pastel de chocolate en un postre "bonito" un poco más gourmet.
3. Pero por supuesto, si no lo tienes, simplemente puedes extender el crujiente debajo del pastel en lugar de rellenarlo. Material : Molde para pastel con inserto Ingredientes : He utilizado los chocolates Komuntu, Bahibé & Waina (que puedes reemplazar por el Ivoire) de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezcla la harina, el azúcar, el cacao y la levadura.
5. Añade el huevo.
6. Derrite el chocolate con la mantequilla, luego añádelos a la mezcla anterior.
7. Termina añadiendo la leche, luego vierte la masa en el molde engrasado y enharinado o forrado con papel de hornear.
8. Hornea en el horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 1 hora de cocción, un cuchillo insertado en el pastel debe salir seco al final de la cocción.
9. Déjalo enfriar unos minutos, luego desmolda el pastel y déjalo enfriar completamente.
10. Derrite el chocolate, añade el puré de almendras y las crepas dentelle desmenuzadas.
11. Cuando el pastel esté frío, rellena el inserto con el crujiente, luego refrigéralo para que se cristalice.
12. Derrite el chocolate.
13. Calienta la crema con la miel, luego viértela en tres veces sobre el chocolate, mezclando bien después de cada adición.
14. Déjala cristalizar, luego extiende la ganache sobre el pastel.

15. Derrite el chocolate negro y añade el aceite neutro.
16. Derrite el chocolate con leche y añade el aceite.
17. Cuando los glaseados estén al 35% aproximadamente, vierte primero el glaseado negro sobre todo el pastel colocado sobre una rejilla.
18. Luego, vierte el glaseado de chocolate con leche en algunos lugares.
19. Finalmente, derrite el chocolate blanco y "rocía" el pastel con un pincel.
20. Deja que el glaseado se cristalice antes de disfrutar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com