

Pastel de chocolate (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g de mantequilla pomada
- 2g de sal
- 100g de yemas de huevo (aproximadamente 6 yemas)
- 200g de azúcar en polvo
- 60g de crema líquida al 25% de materia grasa
- 100g de polvo de avellana
- 125g de chocolate negro al 70% de cacao (no tenía, usé Caraïbes de Valrhona al 66% de cacao)
- 100g de harina T55
- 25g de cacao en polvo sin azúcar
- 150g de claras de huevo
- 35g de azúcar en polvo
- 80g de pepitas de chocolate (mitad Caraïbes, mitad Dulcey para mí)

Préparation

1. ¡Continuamos con la serie de recetas simples compartidas por los chefs pasteleros en este período de confinamiento!
2. Hoy es el pastel de chocolate de Karim Bourgi, un pastel bien chocolatoso, pero también tierno (con una corteza crujiente), denso y sobre todo ¡delicioso!
3. Es muy simple y rápido de preparar :-). El polvo de avellana le da un sabor choco-avellana súper bueno, pero siempre se puede reemplazar por polvo de almendra o de coco (u otro) si es necesario!
4. Mezcla la mantequilla pomada con la sal, las yemas de huevo y el azúcar en polvo.
5. Agrega luego la crema, el polvo de avellana, el chocolate fundido, la harina y el cacao en polvo.
6. Por otro lado, monta las claras y apriétalas con los de azúcar.
7. Toma una pequeña parte y agrégala enérgicamente a la masa anterior.
8. Incorpora luego el resto delicadamente, y termina con las pepitas de chocolate.
9. Vierte la masa en un molde para pastel, y hornea en el horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 1h20 (verifica la cocción a partir de 1h10 de cocción con la parte lisa de un cuchillo insertado en el pastel).
10. Déjalo enfriar un poco, luego desmóldalo y ¡disfrútalo!