

Bizcocho marmolado (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g de mantequilla
- 100g de yemas de huevo
- 130g de azúcar granulada
- 70g de crema líquida
- 100g de harina T55
- 2g de polvo de hornear
- 30g de mantequilla sin sal
- 80g de yemas de huevo
- 110g de azúcar granulada
- 20g de cacao en polvo
- 2g de polvo de hornear
- 90g de harina T55
- 60g de crema líquida
- 50g de almendras picadas
- 225g de chocolate con leche
- 50g de aceite de girasol
- 50g de chocolate con leche
- 10g de mantequilla sin sal
- 90g de praliné de avellana
- 50g de feuilletine crujiente

Préparation

1. Vamos a continuar descubriendo los cakes marmolados de chefs, aunque me quedan pocos por probar.
2. Todavía no había intentado la receta de Cyril Lignac, aunque es muy tentadora.
3. Este cake es ultra regresivo gracias a su glaseado roqué de leche que esconde una capa crujiente de praliné & crêpes dentelles.
4. En resumen, una receta deliciosa una vez más, aunque en cuanto al cake en sí mismo, tengo una preferencia por el de François Perret, esta capa crujiente de praliné realmente permite tener un cake delicioso!
5. Derrita la mantequilla.
6. Bata las yemas de huevo con el azúcar, luego añada la crema y la harina y el polvo de hornear tamizados de manera delicada.
7. Finalmente, incorpore la mantequilla derretida.
8. Derrita la mantequilla.
9. Bata las yemas de huevo con el azúcar, luego añada la crema y la harina, el polvo de hornear y el cacao tamizados de manera delicada.
10. Finalmente, incorpore la mantequilla derretida.
11. Cocción: Alterna las masas natural y de cacao en el molde de pastel enmantequillado y enharinado o forrado con papel pergamino.
12. Hornee en el horno precalentado a 165°C durante 45 minutos (en mi caso necesitó más de 1 hora, verifique con un cuchillo).
13. Deje enfriar.
14. Tuesten las almendras picadas a 210°C durante 5 minutos.
15. Derrita el chocolate a 45°C y añada el aceite de girasol y las almendras.
16. Reserve a temperatura ambiente.

17. Derrita el chocolate y añada el praliné y feuilletine.
18. Luego, añada la mantequilla derretida.
19. Extienda la mezcla sobre una hoja de papel pergamino y corte un rectángulo del tamaño del molde de pastel.
20. Como no quería cortar el bonito copete de mi pastel, simplemente extendí el crujiente praliné sobre mi pastel con una espátula, y luego lo dejé cristalizar en el refrigerador.
21. Acabados y glaseado: Caliente el glaseado a alrededor de 35°C.
22. Vierta el glaseado sobre el pastel previamente colocado en una rejilla.
23. Déjelo cristalizar, ¡luego disfrútelo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com