

Pastel de chocolate estilo rosas del desierto (con Komuntu de Valrhona)

Ingrédients

- 90g de mantequilla blanda
- 115g de azúcar en polvo
- 1 cucharadita rasa de café soluble
- 2 huevos grandes
- 70g de almendra molida
- 145g de chocolate
- 70g de harina
- 5g de levadura química
- 15g de cacao en polvo
- 75g de crema líquida entera
- 145g de leche entera
- 35g de almendras en bastones
- 25g de chocolate negro
- 35g de puré de almendra
- 15g de almendras en bastones
- 25g de crêpes dentelles
- 250g de chocolate negro
- 60g de aceite neutro tipo pepita de uva
- 95g de azúcar
- 60g de almendras en bastones
- 5g de mantequilla
- 20g de copos de maíz
- 70g de chocolate
- 10g de perlas crujientes

Préparation

1. Hace unos meses, tuve la alegría de ser contactada por Valrhona para formar parte del grupo de personas que iban a elegir el nuevo chocolate elaborado especialmente para celebrar los 100 años de la marca: después de varias etapas de votación para el nombre, el diseño y, obviamente, el chocolate en sí, pude descubrir el chocolate Komuntu, un chocolate negro con 80% de cacao que utilicé para realizar una receta: ¡un pastel, por supuesto!
2. Un pastel un poco elaborado para la ocasión, con una textura muy crujiente gracias al inserto y la decoración de rosas del desierto.
3. Si quieres descubrir más sobre este chocolate, ocurre por aquí ; si quieres probar este chocolate, el enlace para pedirlo con un código promocional se encuentra justo debajo; y si no, solo queda desplazarse hacia abajo para ver la receta.
4. Material: Molde para pastel Ingredientes: El chocolate Komuntu que puedes pedir aquí, con 20% de descuento con el código ILETAITUGATEAU + el libro de recetas del centenario de Valrhona gratis para cualquier pedido superior a 60 antes del 2 de octubre.
5. Mezclar la mantequilla pomada con la sal, el azúcar, la ralladura de limón y el café soluble.
6. Añadir los huevos uno a uno batiendo después de cada adición.
7. Incorporar la almendra molida, luego el chocolate fundido.
8. Tamizar la harina, la levadura y el cacao y añadirlos a la mezcla anterior.
9. Terminar incorporando la crema, la leche y las almendras.

10. Verter en el molde de pastel con inserto previamente engrasado, luego hornear en el horno precalentado a 165°C durante 1 hora.
11. Al salir del horno, dejar enfriar unos minutos luego retirar el tubo de inserto y desmoldar el pastel sobre una rejilla.
12. Fundir el chocolate, luego añadir el puré de almendra.
13. Incorporar los crêpes dentelles desmenuzados, luego rellenar el pastel con el crujiente y dejar cristalizar.
14. Fundir el chocolate, luego añadir el aceite.
15. Cuando el glaseado esté a 35°C, verterlo sobre el pastel colocado en una rejilla, luego dejarlo cristalizar.
16. Llevar el agua y el azúcar a ebullición.
17. Sumergir las almendras dentro 2 minutos y luego escurrirlas.
18. Extenderlas sobre una hoja de papel pergamino luego hornear en el horno precalentado a 180°C durante 10 minutos, removiendo a mitad de cocción.
19. Al salir del horno, añadir la mantequilla y mezclar.
20. Dejar enfriar, luego añadir el chocolate temperado.
21. Formar pequeños montones sobre una hoja de papel pergamino, luego añadir las perlas crujientes encima.
22. Cuando las rosas del desierto hayan cristalizado, añadirlas sobre el pastel.