

Pastel vasco de chocolate, flor de sal y trufa

Ingrédients

- 220g de harina T55
- 50g de cacao en polvo sin azúcar
- 5g de levadura química
- 200g de mantequilla
- 200g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 20g de ron oscuro
- 300g de leche entera
- 100g de crema líquida entera
- 170g de chocolate negro 170
- 1 huevo
- 30g de azúcar moreno
- 25g de harina o maicena
- 10g de trufa
- 1 gran pellizco de flor de sal
- 10g de trufa
- 1 huevo para dorar

Préparation

1. Si te apetece chocolate, ¡has llegado al lugar correcto!
2. La receta del día es un pastel vasco ultradelicioso, todo de chocolate con un toque de flor de sal y trufa.
3. Por supuesto, la trufa es totalmente opcional, se combina muy bien con el chocolate negro pero un pastel completamente de chocolate también es delicioso Sin embargo, te recomiendo no omitir la flor de sal que realza bien el chocolate Material: Rodillo de repostería Plaque perforada Ingredientes: He utilizado el chocolate Caraïbes & el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 45 minutos + mínimo 2h de reposo + 45 minutos de cocción + enfriamientoPara un pastel redondo de 24 cm de diámetro o un bizcocho rectangular de 30 cm de largo: La masa de pastel vasco: de harina T55 de cacao en polvo sin azúcar de levadura química de mantequilla de azúcar moreno 1 huevo 2 yemas de huevo de ron oscuro Bate la mantequilla con el azúcar.
5. Agrega la harina, el cacao y la levadura, luego incorpora el huevo y las yemas de huevo.
6. Termina con el ron.
7. Divide la masa en dos partes (una un poco más grande que la otra), extiende cada parte toscamente (ya sea en redondo o en rectángulo según el molde elegido para la cocción) entre dos hojas de papel de horno y colócalas en la nevera durante al menos 1h (la masa siendo muy blanda, cuanto más fría esté más fácil será de trabajar y forrar).
8. La crema de chocolate & trufa: de leche entera de crema líquida entera de chocolate negro 170 1 huevo de azúcar moreno de harina o maicena de trufa Pon a calentar la leche y la crema en una cacerola.
9. Paralelamente, bate las yemas de huevo con el azúcar y la harina.
10. Cuando la leche esté hirviendo, viértela sobre los huevos mientras bates.
11. Vuelve a poner todo en la cacerola y cocina a fuego medio removiendo constantemente.
12. Cuando la crema haya espesado, añade el chocolate picado y luego la trufa rallada y remueve hasta tener una crema homogénea.

13. Coloca la crema en un plato, cúbreala con film al contacto y colócala en el refrigerador hasta el montaje.
14. El montaje & la cocción: ran pellizco de flor de sal de trufa 1 huevo para dorar Forra un molde o un aro con la mayor de las masas.
15. Espolvoréala con flor de sal.
16. Vierte la crema de chocolate dentro y alisa bien la superficie.
17. Añade la trufa cortada en finos copos.
18. Cubre con la segunda masa sellando ambas masas juntas en los bordes para evitar que la crema pueda fugarse.
19. Bate un huevo y dora la parte superior del pastel con él.
20. Precalienta el horno a 200°C.
21. Cuando el horno esté caliente, dora el pastel una segunda vez y realiza un enrejado encima con el dorso de un cuchillo.
22. Hornea el pastel bajando la temperatura del horno a 180°C y cocina durante unos 45 minutos.
23. Deja enfriar totalmente antes de desmoldar y disfrutar!