

Kue marmer coklat & karamel mentega asin

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 110g gula
- 15g cocoa powder tanpa gula
- 1 butir telur utuh
- 1 sejumput garam
- 93g krim kental
- 100g tepung terigu
- 2,5g baking powder
- 60g mentega lunak
- 60g gula
- 75g karamel
- 1 butir telur
- 1 sejumput garam
- 90g krim kental
- 95g tepung terigu
- 2,5g baking powder
- 10g madu netral atau gula invert
- 50g coklat Guanaja
- 20g karamel
- 15g minyak netral

Préparation

1. Ini sudah dekat dengan tahun ajaran baru, jadi berikut adalah resep camilan sempurna untuk memulai bulan September yang akan segera tiba: marmer coklat & karamel mentega asin.
2. Dengan isian krimnya dan glasir yang menggoda, hampir membuat kita melupakan bahwa musim panas hampir berakhir. Untuk resep ini, saya terinspirasi oleh resep marmer kacang dari Pascal Hainigue dan sekali ini saya menggunakan karamel siap pakai, tetapi Anda tentu saja bisa membuatnya sendiri.
3. Selain itu, tergantung pada waktu yang Anda miliki, Anda juga bisa membuat kue ini tanpa glasir dan tanpa isian, itu juga akan sangat enak!
4. Bahan-bahan : Saya menggunakan cocoa powder dan coklat Guanaja dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Peralatan : Cetakan kue dengan isian. Waktu persiapan : 40 menit + 1 jam 10 menit memanggang + istirahat. Untuk kue sepanjang 20cm : Adonan coklat : mentega lunak gula cocoa powder tanpa gula 1 butir telur utuh 1 sejumput garam krim kental tepung terigu 2, baking powder. Untuk resep ini saya menggunakan teknik kue Ritz / François Perret yang hanya mencampur semua bahan bersama-sama hingga mendapatkan adonan yang homogen.
6. Jika Anda ingin melakukan seperti saya, cukup masukkan semua bahan ke dalam blender (atau ke dalam wadah yang cukup tinggi jika Anda menggunakan blender tangan) lalu blender.
7. Jika Anda tidak memiliki peralatan yang diperlukan, campurkan mentega lunak dengan gula dan cocoa, lalu tambahkan telur, emulsi, tambahkan garam dan krim, lalu akhiri dengan tepung dan baking powder.
8. Adonan karamel : mentega lunak gula karamel 1 butir telur 1 sejumput garam krim kental tepung terigu 2, baking powder. Prosesnya sama seperti adonan coklat.
9. Pemanggang : Susun secara bergantian kedua adonan dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 165°C selama sekitar 1 jam 10 menit.

10. Garis di tengah kue saya adalah garis mentega yang memungkinkan kue terbuka secara merata saat dipanggang.
11. Ketika kue sudah matang, biarkan dingin sebentar lalu keluarkan tabung dari tengah dan keluarkan dari cetakan.
12. Biarkan benar-benar dingin.
13. Isian ganache coklat & karamel : krim kental madu netral atau gula invert coklat Guanaja karamel Panaskan krim dengan madu, lalu tuangkan ke atas coklat yang sudah dilelehkan dan karamel.
14. Blender hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap, lalu biarkan mengkristal.
15. Ketika ganache telah mengkristal dan kue telah dingin, isi dengan menggunakan kantong piping.
16. Tempatkan di lemari es sebelum melanjutkan ke glasir.
17. Glasir : coklat susu atau hitam minyak netral Kacang hazel atau buah kering lainnya yang dicincang (opsional) Lelehkan coklat perlahan, tambahkan minyak dan buah kering jika Anda menggunakannya, aduk rata.
18. Letakkan kue di atas rak dan tuangkan glasir di atasnya (Anda bisa mengambil sisa glasir dan menyimpannya untuk resep di masa mendatang).
19. Biarkan glasir mengkristal lalu nikmati!