

Fondant cokelat & karamel mentega asin ala Baulois

Ingrédients

- 180g cokelat hitam (saya menggunakan Caranoa dari Valrhona, cokelat hitam dengan aroma karamel mentega asin)
- 250g telur (5 telur sedang)
- 200g mentega asin
- 130g gula merah
- 140g karamel mentega asin
- 40g tepung T45

Préparation

1. Resep cepat dan sangat menggugah selera hari ini, sebuah fondant cokelat dan karamel mentega asin!
2. Waktu persiapan yang sedikit, hanya perlu sedikit lebih sabar untuk memasak dan membiarkannya dingin sebelum menikmati;-) Saya menggunakan cokelat Caranoa, cokelat Valrhona yang memiliki rasa karamel mentega asin, tetapi Anda tentu saja bisa menggunakan cokelat hitam pilihan Anda.
3. Tidak ada yang perlu ditambahkan, saya rasa foto-foto berbicara untuk diri mereka sendiri!
4. Anda bisa membuatnya: siapkan karamel kering dengan gula.
5. Deglaze dengan krim kental yang sangat panas lalu tambahkan mentega asin di luar api sambil terus diaduk.
6. Biarkan dingin lalu ambil untuk resep.
7. Resep: Lelehkan cokelat dengan mentega dalam panci double boiler.
8. Ketika sudah meleleh, tambahkan karamel mentega asin.
9. Di tempat lain, kocok telur dengan gula merah selama beberapa menit hingga mendapatkan campuran berbusa.
10. Tambahkan campuran cokelat-karamel-mentega, lalu tepung yang sudah diayak sambil diaduk perlahan.
11. Tuangkan ke dalam cetakan atau lingkaran yang dilapisi kertas roti berdiameter 18cm, lalu biarkan istirahat sambil memanaskan oven (antara 15 hingga 30 menit, ini akan membantu kerak atas terbentuk dengan baik saat memasak).
12. Panaskan oven hingga 210°C.
13. Masukkan fondant ke dalam oven selama 5 menit, lalu turunkan suhu oven menjadi 120°C dan lanjutkan memasak selama 30 hingga 40 menit (tergantung apakah Anda ingin lebih atau kurang meleleh, saya membiarkannya selama 38 menit karena saya tidak terlalu suka kue yang meleleh saat dipotong).
14. Keluarkan fondant dari oven, biarkan sedikit dingin, keluarkan dari cetakan dan nikmati!