

Fondant Cokelat (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g mentega
- 200g cokelat hitam
- 200g cokelat susu
- 6 telur
- 190g gula pasir
- 100g tepung
- 1 sendok teh garam fleur (6g)
- 1 sendok makan cokelat bubuk tanpa gula (5g)

Préparation

1. Fondant cokelat ini (atau lebih tepatnya cokelat-cokelat), saya sudah melihatnya berkali-kali di berbagai media sosial dalam beberapa bulan terakhir, tetapi saya menunggu kedatangan musim gugur untuk mencobanya (di musim panas saya lebih fokus pada buah-buahan musiman, es krim, dan sorbet lainnya).
2. Musim cokelat dan selimut yang akan segera dimulai, saya pun mulai membuat fondant yang sangat menggugah selera ini: tidak kurang dari cokelat untuk kue ini yang direncanakan untuk 8 orang!
3. Tentu saja Anda bisa membuat potongan yang lebih kecil (saya rasa kita bisa dengan mudah membuat 10 hingga 12 potong, sebagai pendamping kopi atau salad buah itu sempurna), namun pastikan untuk menghormati ukuran cetakan yang direncanakan (20cm), jika fondantnya lebih tipis hasilnya tidak akan sama sekali ☹ Akhirnya, saya telah mencantumkan di bawah ini cokelat yang saya gunakan, pastikan untuk memilih cokelat yang cukup kuat dalam kakao agar tidak mendapatkan hasil yang terlalu manis; saya sarankan minimal 65% kakao untuk cokelat hitam dan 40% untuk cokelat susu.
4. Peralatan :Cetakan 20cmBahan-bahan :Saya menggunakan Cokelat Caraïbes & cokelat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 15 menit + 40 menit memasakUntuk fondant berdiameter 20cm / 8 orang : Bahan-bahan : mentega cokelat hitam cokelat susu 6 telur gula pasir tepung 1 sendok teh garam fleur () 1 sendok makan cokelat bubuk tanpa gula () Resep : Lelehkan mentega dengan cokelat.
6. Tambahkan garam.
7. Kocok telur dengan gula pasir hingga campuran menjadi putih.
8. Campurkan cokelat dan mentega yang telah dilelehkan, lalu tepung yang telah diayak sebelumnya.
9. Tuangkan adonan ke dalam cetakan berdiameter 20cm, yang telah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau dialasi dengan kertas roti.
10. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 145°C selama sekitar 40 menit (secara pribadi saya suka fondant yang bisa dipotong, jika Anda ingin hasil yang lebih cair keluarkan dari oven setelah 35 menit memasak).
11. Biarkan dingin, lalu keluarkan dari cetakan dan taburi dengan cokelat bubuk sebelum menikmati!

