

Kue coklat ala mawar gurun (dengan Komuntu dari Valrhona)

Ingrédients

- 90g mentega lembut
- 115g gula pasir
- 1 sendok teh kopi instan
- 2 telur besar
- 70g bubuk almond
- 145g coklat
- 70g tepung
- 5g ragi bubuk
- 15g bubuk kakao
- 75g krim cair
- 145g susu full cream
- 35g almond batang
- 25g coklat hitam
- 35g pure almond
- 15g almond batang
- 25g krep dentelle
- 250g coklat hitam
- 60g minyak netral seperti biji anggur
- 95g gula
- 60g almond batang
- 5g mentega
- 20g kelopak jagung
- 70g coklat
- 10g mutiara renyah

Préparation

1. Beberapa bulan yang lalu, saya sangat senang dihubungi oleh Valrhona untuk menjadi bagian dari kelompok orang yang akan memilih coklat baru yang dibuat khusus untuk merayakan ulang tahun ke-100 merek tersebut: setelah berbagai tahap pemungutan suara untuk nama, tampilan, dan tentunya coklat itu sendiri, saya dapat menemukan coklat Komuntu, coklat hitam dengan 80% kakao yang saya gunakan untuk membuat sebuah resep: tentunya sebuah cake!
2. Sebuah cake yang sedikit lebih rumit kali ini, dengan tekstur yang sangat renyah berkat isi dan dekorasinya dengan mawar pasir.
3. Jika Anda ingin tahu lebih banyak tentang coklat ini, cek di sini ; jika Anda ingin mencicipi coklat ini, tautan untuk mememesannya dengan kode promo ada tepat di bawah ini; dan jika tidak, Anda hanya perlu menggeser ke bawah untuk melihat resepnya!
4. Peralatan: Cetakan cake Bahan-bahan: Coklat Komuntu yang dapat Anda pesan di sini, dengan diskon 20% dengan kode ILETAITUGATEAU + buku resep 100 tahun Valrhona gratis untuk setiap pesanan di atas 60 sebelum 2 Oktober.
5. Campur mentega yang sudah dipomade dengan garam, gula, kulit lemon, dan kopi instan.
6. Tambahkan telur satu per satu sambil dikocok setelah setiap penambahan.
7. Masukkan bubuk almond, kemudian coklat leleh.
8. Ayak tepung, ragi, dan kakao kemudian tambahkan ke dalam campuran sebelumnya.
9. Akhiri dengan memasukkan krim, susu, dan almond.
10. Tuang ke dalam cetakan cake dengan isi yang sudah diolesi lemak, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 165°C selama 1 jam.

11. Setelah keluar dari oven, biarkan dingin beberapa menit lalu keluarkan tabung isi dan keluarkan cake dari cetakan ke rak.
12. Lelehkan cokelat, lalu tambahkan pure almond.
13. Masukkan krep dentelle yang sudah dihancurkan, lalu isi cake dengan isi renyah dan biarkan mengkristal.
14. Lelehkan cokelat, lalu tambahkan minyak.
15. Ketika glasir mencapai 35°C, tuang di atas cake yang diletakkan di atas rak, kemudian biarkan mengkristal.
16. Didihkan air dan gula.
17. Celupkan almond ke dalamnya selama 2 menit kemudian tiriskan.
18. Ratakan di atas selembar kertas roti lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 menit, aduk di tengah waktu pemanggangan.
19. Setelah keluar dari oven, tambahkan mentega dan aduk.
20. Biarkan dingin, kemudian tambahkan cokelat yang sudah ditemper.
21. Bentuk tumpukan kecil di atas selembar kertas sulfur, lalu tambahkan mutiara renyah di atasnya.
22. Ketika mawar pasir sudah mengkristal, tambahkan di atas cake.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com