

Kue Basque Cokelat, Bunga Garam & Truffle

Ingrédients

- 220g tepung T55
- 50g bubuk kakao tanpa gula
- 5g ragi kue
- 200g mentega
- 200g gula kastor
- 1 telur
- 2 kuning telur
- 20g rum cokelat
- 300g susu murni
- 100g krim cair murni
- 170g cokelat hitam 170
- 1 telur
- 30g gula kastor
- 25g tepung terigu atau maizena
- 10g truffle
- 1 sejumput besar bunga garam
- 10g truffle
- 1 telur untuk pelapisan

Préparation

1. Jika Anda menginginkan cokelat, Anda telah tiba di tempat yang tepat!
2. Resep hari ini adalah kue basque yang sangat lezat, semua cokelat dengan tambahan bunga garam dan truffle.
3. Tentu saja, truffle sepenuhnya opsional, tetapi sangat cocok dengan cokelat hitam, namun kue yang hanya berisi cokelat juga lezat. Namun, saya menyarankan Anda untuk tidak melewatkan bunga garam yang meningkatkan cita rasa cokelat. Peralatan: Gilingan kue Loyang berlubang. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Caraïbes & bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliatif).
4. Waktu persiapan: 45 menit + minimal 2 jam istirahat + 45 menit panggang + pendinginan. Untuk kue bundar dengan diameter 24cm atau kue persegi panjang dengan panjang 30cm: Adonan kue basque: tepung T55 bubuk kakao tanpa gula ragi kue mentega gula kastor 1 telur 2 kuning telur rum cokelat Krimkan mentega dengan gula.
5. Tambahkan tepung, kakao, dan ragi, lalu masukkan telur dan kuning telur.
6. Akhiri dengan rum.
7. Bagi adonan menjadi dua bagian (satu lebih besar dari yang lainnya), ratakan masing-masing bagian secara kasar (baik bundar atau persegi panjang sesuai dengan cetakan yang dipilih untuk memanggang) di antara dua lembar kertas roti dan dinginkan setidaknya selama 1 jam (karena adonan sangat lunak, semakin dingin semakin mudah untuk ditekan dan dibentuk).
8. Krim cokelat & truffle: susu murni krim cair murni cokelat hitam 170 1 telur gula kastor tepung terigu atau maizena truffle. Panaskan susu dan krim dalam panci.
9. Secara bersamaan, kocok kuning telur dengan gula dan tepung.
10. Saat susu mendidih, tuangkan ke atas telur sambil dikocok.
11. Tuangkan kembali semua ke dalam panci dan masak dengan api sedang sambil diaduk terus-menerus.
12. Saat krim menebal, tambahkan cokelat cincang lalu parutan truffle dan aduk hingga menjadi krim yang

homogen.

13. Tuangkan krim ke dalam wadah, tutup permukaan krim dengan plastik dan dinginkan hingga waktu penyusunan.
14. Penyusunan & pemanggangan: 1 sejumput besar bunga garam truffle 1 telur untuk pelapisan Lapisan cetakan atau cincin dengan adonan yang lebih besar.
15. Taburkan dengan bunga garam.
16. Tuangkan krim coklat ke dalamnya dan ratakan permukaannya.
17. Tambahkan truffle yang telah dipotong tipis.
18. Tutup dengan adonan kedua sambil menyatukan kedua adonan di sisi agar krim tidak bisa bocor.
19. Kocok telur, dan lapis bagian atas kue dengan ini.
20. Panaskan dahulu oven ke suhu 200°C.
21. Saat oven sudah panas, lapis kue untuk kedua kalinya, dan buat pola garis di atasnya dengan punggung pisau.
22. Panggang kue sambil menurunkan suhu oven ke 180°C dan panggang selama sekitar 45 menit.
23. Biarkan benar-benar dingin sebelum mengeluarkannya dari cetakan dan menikmatinya!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com