

Kue tiga lapis coklat

Ingrédients

- 135g tepung
- 180g gula
- 25g bubuk kakao tanpa gula
- 6g baking powder
- 1 telur
- 45g coklat hitam dengan 80% kakao
- 75g mentega
- 115g susu full cream
- 35g coklat susu dengan 46% kakao
- 35g pure almond (atau hazelnut)
- 40g crepes dentelle yang dihancurkan
- 150g coklat putih
- 80g krim cair
- 15g madu netral
- 250g coklat hitam dengan 66% kakao
- 60g minyak netral jenis biji anggur
- 85g coklat susu dengan 40% kakao
- 15g minyak netral jenis biji anggur
- 20g coklat putih

Préparation

1. Dan ya, meskipun sudah ada buku dan beberapa resep di sini, saya selalu memiliki ide resep cake baru. Jadi, inilah saya dengan cake triple coklat, dilengkapi dengan coklat susu renyah dan dilapisi dengan ganache coklat putih yang lembut.
2. Keuntungan dari cetakan cake dengan insert ini adalah memungkinkan untuk mengubah cake coklat yang sederhana menjadi hidangan penutup yang lebih cantik dan menggugah selera!
3. Tapi tentu saja, jika Anda tidak memilikinya, Anda bisa menyebarkan yang renyah di bawah cake alih-alih mengisinya. Peralatan: Cetakan cake dengan insert. Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Komuntu, Bahibé & Waina (yang dapat Anda ganti dengan Ivoire) dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Campurkan tepung, gula, kakao, dan baking powder.
5. Tambahkan telur.
6. Lelehkan coklat dengan mentega, lalu tambahkan ke campuran sebelumnya.
7. Selesaikan dengan menambahkan susu, lalu tuang adonan ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega & tepung atau dilapisi kertas roti.
8. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 160°C selama sekitar 1 jam, pisau yang ditusukkan ke dalam cake harus keluar kering di akhir memasak.
9. Biarkan dingin selama beberapa menit, kemudian lepaskan dari cetakan dan biarkan dingin sepenuhnya.
10. Lelehkan coklat, tambahkan pure almond dan crepes dentelle yang dihancurkan.
11. Ketika cake sudah dingin, isi insert dengan yang renyah, lalu masukkan ke dalam lemari es untuk mengkristal.
12. Lelehkan coklat.
13. Panaskan krim dengan madu, lalu tuang sedikit demi sedikit (total 3 kali) ke atas coklat sambil diaduk rata setelah setiap penambahan.

14. Biarkan mengkristal, kemudian oleskan ganache pada cake.
15. Lelehkan coklat hitam dan tambahkan minyak netral.
16. Lelehkan coklat susu dan tambahkan minyak.
17. Ketika lapisan sudah sekitar 35%, tuang dulu lapisan hitam ke seluruh cake yang diletakkan di atas rak.
18. Kemudian, tuang lapisan coklat susu di beberapa tempat.
19. Akhirnya, lelehkan coklat putih dan "percikkan" cake dengan kuas.
20. Biarkan lapisan mengkristal sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com