

Torta marmorizzata cioccolato e caramello salato

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 110g di zucchero
- 15g di cacao in polvere senza zucchero
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di sale
- 93g di panna liquida intera
- 100g di farina
- 2,5g di lievito chimico
- 60g di burro morbido
- 60g di zucchero
- 75g di caramello
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 90g di panna liquida intera
- 95g di farina
- 2,5g di lievito chimico
- 10g di miele neutro o zucchero invertito
- 50g di cioccolato Guanaja
- 20g di caramello
- 15g di olio neutro

Préparation

1. C'è quasi l'inizio della scuola, ecco quindi la ricetta della merenda perfetta per iniziare questo mese di settembre che si avvicina a grandi passi: un marbré cioccolato & caramello burro salato.
2. Con il suo inserto cremoso e la sua glassa golosa, ci farebbe quasi dimenticare che l'estate è quasi finita. Per questa ricetta, mi sono ispirata alla ricetta del marbré arachidi di Pascal Hainigue e, una volta tanto, ho usato del caramello già pronto, ma potete ovviamente farlo in casa.
3. Inoltre, a seconda del tempo che avete a disposizione, potete anche semplicemente fare il cake senza la glassa e senza l'inserto, sarà molto buono anche così!
4. Ingredienti :Ho utilizzato il cacao in polvere e il cioccolato Guanaja di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Materiale :Stampo per cake con inserto Tempo di preparazione : 40 minuti + 1h10 di cottura + riposoPer un cake di 20cm di lunghezza : Impasto al cacao : di burro morbido di zucchero di cacao in polvere senza zucchero 1 uovo intero 1 pizzico di sale di panna liquida intera di farina 2, di lievito chimico Per questa ricetta ho utilizzato la tecnica del cake del Ritz / François Perret che consiste nel semplicemente frullare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto omogeneo.
6. Se volete fare come me, basta quindi versare tutti gli ingredienti in un frullatore (o in un recipiente abbastanza alto se usate un frullatore a immersione) e poi frullare.
7. Se non avete il materiale necessario, mescolate il burro morbido con lo zucchero e il cacao, poi aggiungete l'uovo, emulsionate, aggiungete il sale e la panna e infine terminate con la farina e il lievito chimico.
8. Impasto al caramello : di burro morbido di zucchero di caramello 1 uovo 1 pizzico di sale di panna liquida intera di farina 2, di lievito chimico Il procedimento è lo stesso dell'impasto al cacao.
9. Cottura : Alternare le due paste nel vostro stampo imburrito e infarinato, poi infornate nel forno preriscaldato a 165°C per circa 1h10.
10. La striscia al centro del mio cake è una striscia di burro che permette al cake di aprirsi in modo omogeneo

durante la cottura.

11. Quando il cake è cotto, lasciatelo intiepidire, poi rimuovete il tubo centrale e sformate.
12. Lasciatelo raffreddare completamente.
13. Inserto ganache cioccolato & caramello : di panna liquida intera di miele neutro o zucchero invertito di cioccolato Guanaja di caramello Scaldare la panna con il miele, poi versatela sul cioccolato precedentemente fuso e sul caramello.
14. Frullate per ottenere una ganache liscia e lucida, poi lasciate cristallizzare.
15. Quando la ganache ha cristallizzato e il cake si è raffreddato, farcitelo con l'aiuto di una sac à poche.
16. Metterlo in frigorifero prima di passare alla glassa.
17. Glassa : di cioccolato al latte o fondente di olio neutro Nocciole o altri frutti secchi tritati (opzionale) Fate sciogliere delicatamente il cioccolato, aggiungete l'olio e i frutti secchi se li mettete, mescolate bene.
18. Posizionate il cake su una griglia e versate la glassa sopra (potete recuperare l'eccesso e conservarlo per una futura ricetta).
19. Lasciate cristallizzare la glassa e poi gustate!