

Fondente al cioccolato (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g di burro
- 200g di cioccolato fondente
- 200g di cioccolato al latte
- 6 uova
- 190g di zucchero a velo
- 100g di farina
- 1 cucchiaino di fleur de sel (6g)

Préparation

1. Questo fondente al cioccolato (o meglio ai cioccolati), l'ho visto passare innumerevoli volte sui vari social network negli ultimi mesi, ma aspettavo l'arrivo dell'autunno per provarlo (d'estate ero più concentrata sui frutti di stagione, i gelati e altri sorbetti).
2. La stagione del cioccolato e delle coperte è sul punto di iniziare, così mi sono lanciata nella realizzazione di questo fondente ultra goloso: non meno di **200g** di cioccolato per questa torta prevista per 8 persone!
3. Potete naturalmente fare porzioni più piccole (trovo che si possano facilmente fare 10 a 12 porzioni, in accompagnamento a un caffè o a un'insalata di frutta è perfetto), tuttavia rispettate la dimensione dello stampo previsto (20cm), se il fondente è meno spesso il risultato non sarà affatto lo stesso ☹ Infine, ho indicato qui sotto i cioccolati che ho utilizzato, assicuratevi in ogni caso di prendere cioccolati abbastanza forti in cacao per non avere un risultato troppo dolce; vi consiglio un minimo del 65% di cacao per il cioccolato fondente e del 40% per il cioccolato al latte.
4. Materiale :Cercle di 20cmIngredienti :Ho utilizzato il Cioccolato Caraïbes & il cioccolato Jivara di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione : 15 minuti + 40 minuti di cotturaPer un fondente di 20cm di diametro / 8 persone : Ingrédients : 200g di burro 200g di cioccolato fondente 200g di cioccolato al latte 6 uova 190g di zucchero a velo 100g di farina 1 cucchiaino di fleur de sel (6g) Un cucchiaino di cacao in polvere senza zucchero (10g) Ricetta : Fate sciogliere il burro con i cioccolati.
6. Aggiungete il sale.
7. Sbattete le uova con lo zucchero a velo fino a quando il composto diventa chiaro.
8. Incorporate i cioccolati e il burro fusi, poi la farina setacciata in precedenza.
9. Versate l'impasto nel vostro stampo di 20cm di diametro, imburrato e infarinato o rivestito di carta da forno.
10. Infornate nel forno preriscaldato a 145°C per circa 40 minuti di cottura (personalmente mi piacciono i fondenti che si mantengono al taglio, se volete un risultato più cremoso toglietelo dal forno dopo 35 minuti di cottura).
11. Lasciate raffreddare, poi sformate e spolverate di cacao prima di gustarlo!

