

Torta triplo cioccolato

Ingrédients

- 135g di farina
- 180g di zucchero
- 25g di cacao in polvere senza zucchero
- 6g di lievito per dolci
- 1 uovo
- 45g di cioccolato fondente all'80% di cacao
- 75g di burro
- 115g di latte intero
- 35g di cioccolato al latte al 46% di cacao
- 35g di crema di mandorle (o di nocciole)
- 40g di crêpes dentelle sbriciolate
- 150g di cioccolato bianco
- 80g di panna liquida
- 15g di miele neutro
- 250g di cioccolato fondente al 66% di cacao
- 60g di olio neutro tipo vinaccioli
- 85g di cioccolato al latte al 40% di cacao
- 15g di olio neutro tipo vinaccioli
- 20g di cioccolato bianco

Préparation

1. E sì, nonostante un libro e alcune ricette già presenti qui, ho sempre nuove idee per ricette di cake. Ecco allora con un cake triplo cioccolato, farcito con un croccante cioccolato al latte e ricoperto da una ganache cremosa al cioccolato bianco.
2. Il vantaggio di questo stampo per cake con inserto è che permette di trasformare un semplice cake al cioccolato in un dessert "carino" un po' più goloso!
3. Ma ovviamente, se non ce l'avete, potete semplicemente stendere il croccante sotto il cake anziché farcirlo.
Attrezzatura: Stampo per cake con inserto
Ingredienti: Ho utilizzato i cioccolati Komuntu, Bahibé & Waina (che potete sostituire con l'Ivoire) di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Mischiate la farina, lo zucchero, il cacao e il lievito.
5. Aggiungete l'uovo.
6. Fate fondere il cioccolato con il burro, poi aggiungeteli al composto precedente.
7. terminate aggiungendo il latte, poi versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato o foderato con carta da forno.
8. Infornate nel forno preriscaldato a 160°C per circa 1 ora di cottura, un coltello piantato nel cake deve uscirne asciutto.
9. Lasciatelo raffreddare per alcuni minuti, poi sformate il cake e lasciatelo raffreddare completamente.
10. Fate fondere il cioccolato, aggiungete la crema di mandorle e le crêpes dentelle sbriciolate.
11. Quando il cake è freddo, farcire l'inserto con il croccante, quindi metterlo in frigorifero per farlo cristallizzare.
12. Fate fondere il cioccolato.
13. Fate scaldare la panna con il miele, poi versatela in tre volte sul cioccolato mescolando bene dopo ogni aggiunta.
14. Lasciate cristallizzare, poi spalmate la ganache sul cake.

15. Copertura: Ho preparato una copertura al cioccolato fondente che ho versato su tutto il cake, poi un po' di copertura al cioccolato al latte che ho aggiunto qua e là, e infine ho fuso un po' di cioccolato bianco per aggiungere qualche tocco e avere una copertura a 3 cioccolati; se necessario, potete fare solo la copertura al cioccolato fondente di cioccolato fondente al 66% di cacao di olio neutro tipo vinaccioli di cioccolato al latte al 40% di cacao di olio neutro tipo vinaccioli di cioccolato bianco. Fate fondere il cioccolato fondente e aggiungete l'olio neutro.

16. Fate fondere il cioccolato al latte e aggiungete l'olio.

17. Quando le coperture sono circa al 35%, versate prima la copertura fondente su tutto il cake posto su una griglia.

18. Poi, versate la copertura al cioccolato al latte qua e là.

19. Infine, fate fondere il cioccolato bianco e "schizzate" il cake con un pennello.

20. Fate cristallizzare la copertura prima di godervi il cake!