

Torta marmorizzata (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g di burro
- 100g di tuorli d'uovo
- 130g di zucchero semolato
- 70g di panna liquida
- 100g di farina T55
- 2g di lievito chimico
- 30g di burro dolce
- 80g di tuorli d'uovo
- 110g di zucchero semolato
- 20g di cacao in polvere
- 2g di lievito chimico
- 90g di farina T55
- 60g di panna liquida
- 50g di mandorle tritate
- 225g di cioccolato al latte
- 50g di olio di girasole
- 50g di cioccolato al latte
- 10g di burro dolce
- 90g di pralinato di nocciole
- 50g di pailleté feuilletine

Préparation

1. Continuiamo la scoperta dei cake marmorizzati degli chef, anche se me ne rimangono pochi da provare.
2. Non avevo ancora provato la ricetta di Cyril Lignac, che è comunque molto allettante.
3. Questo cake è ultra regressivo grazie alla sua glassa rocher al latte che nasconde uno strato croccante di pralinato e crêpes dentelles.
4. Insomma, una ricetta deliziosa ancora una volta, anche se per quanto riguarda il cake in sé, ho una preferenza per quello di François Perret, questo strato croccante al pralinato rende davvero il cake delizioso!
5. Fate sciogliere il burro.
6. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero poi aggiungete la panna e la farina e il lievito setacciati delicatamente con una frusta.
7. Infine, incorporate il burro fuso.
8. Fate sciogliere il burro.
9. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero poi aggiungete la panna e la farina, il lievito e il cacao setacciati delicatamente con una frusta.
10. Infine, incorporate il burro fuso.
11. Cottura: Alternate gli impasti alla vaniglia e cacao nello stampo per cake imburrito e infarinato o foderato con carta da forno.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 165°C per 45 minuti di cottura (nel mio caso ci è voluta piuttosto 1 ora, controllate con un coltello).
13. Lasciate raffreddare.
14. Tostate le mandorle tritate a 210°C per 5 minuti.
15. Fate sciogliere il cioccolato a 45°C poi aggiungete l'olio di girasole e le mandorle.
16. Conservate a temperatura ambiente.

17. Fate sciogliere il cioccolato e aggiungete il pralinato e la feuilletine.
18. Poi, aggiungete il burro fuso.
19. Stendete il composto su un foglio di carta da forno e tagliate un rettangolo delle dimensioni dello stampo per cake.
20. Poiché non volevo tagliare la bella gobba del mio cake, ho semplicemente steso il croccante pralinato sul mio cake con una spatola, e poi ho lasciato cristallizzare in frigorifero.
21. Finiture e glassatura: Riscaldare la glassa a circa 35°C.
22. Versate la glassa sul cake precedentemente messo su una griglia.
23. Lasciate cristallizzare, poi godetevelo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com