

Torta al cioccolato stile rose del deserto (con Komuntu di Valrhona)

Ingrédients

- 90g di burro morbido
- 115g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino raso di caffè solubile
- 2 uova grandi
- 70g di farina di mandorle
- 145g di cioccolato
- 70g di farina
- 5g di lievito in polvere
- 15g di cacao in polvere
- 75g di panna liquida intera
- 145g di latte intero
- 35g di mandorle a bastoncino
- 25g di cioccolato fondente
- 35g di purea di mandorle
- 15g di mandorle a bastoncino
- 25g di crepes dentelle
- 250g di cioccolato fondente
- 60g di olio neutro tipo vinacciolo
- 95g di zucchero
- 60g di mandorle a bastoncino
- 5g di burro
- 20g di petali di mais
- 70g di cioccolato
- 10g di perle croccanti

Préparation

1. Qualche mese fa ho avuto la gioia di essere contattata da Valrhona per far parte del gruppo di persone che avrebbero scelto il nuovo cioccolato elaborato appositamente per celebrare i 100 anni del marchio: dopo varie fasi di votazioni per il nome, il visivo e ovviamente il cioccolato stesso, ho potuto scoprire il cioccolato Komuntu, un cioccolato fondente all'80% di cacao che ho utilizzato per realizzare una ricetta: un cake, naturalmente!
2. Un cake comunque un po' elaborato per l'occasione, con una texture molto croccante grazie all'inserito e alla decorazione in rose del deserto.
3. Se volete scoprire di più su questo cioccolato, tutto è qui ; se volete assaggiare questo cioccolato, il link per ordinarlo con un codice promozionale si trova appena sotto; altrimenti, non vi resta che scorrere per la ricetta!
4. Materiale: Stampo per cake Ingredienti: Il cioccolato Komuntu che potete ordinare qui, con il 20% di sconto con il codice ILETAITUGATEAU + il ricettario dei 100 anni di Valrhona in omaggio per ogni ordine superiore a 60 € prima del 2 ottobre.
5. Tempo di preparazione: 1 ora + 1 ora di cottura + almeno 3 ore di riposo/cristallizzazione Per un cake di 20cm – 6 a 8 persone: Il cake al cioccolato e mandorla: di burro morbido Un pizzico di sale di zucchero semolato La scorza di 1/limone 1 cucchiaino raso di caffè solubile 2 uova grandi di farina di mandorle di cioccolato di farina di lievito in polvere di cacao in polvere di panna liquida intera di latte intero di mandorle a bastoncino Mescolate il burro morbido con il sale, lo zucchero, la scorza di limone e il caffè solubile.
6. Aggiungete le uova una alla volta, sbattendo dopo ogni aggiunta.
7. Incorporate la farina di mandorle, poi il cioccolato fuso.
8. Setacciate la farina, il lievito e il cacao poi aggiungeteli al composto precedente.

9. Termminate incorporando la panna, il latte e le mandorle.
10. Versate nello stampo per cake con inserto precedentemente imburrato, poi infornate nel forno preriscaldato a 165°C per 1 ora di cottura.
11. All'uscita dal forno, lasciate raffreddare qualche minuto poi rimuovete il tubo per l'inserto e sfornate il cake su una griglia.
12. Inserto croccante mandorla e cioccolato: di cioccolato fondente di purea di mandorle di mandorle a bastoncino di crepes dentelle Fate fondere il cioccolato, poi aggiungete la purea di mandorle.
13. Incorporate le crepes dentelle sbriciolate, quindi riempite il cake con il croccante e lasciate cristallizzare.
14. Glassa al cioccolato: di cioccolato fondente di olio neutro tipo vinacciolo Fate fondere il cioccolato, poi aggiungete l'olio.
15. Quando la glassa è a 35°C, versatela sul cake posto su una griglia, poi lasciate cristallizzare.
16. Rose del deserto: di acqua di zucchero di mandorle a bastoncino di burro di petali di mais di cioccolato di perle croccanti Portate l'acqua e lo zucchero a ebollizione.
17. Immergetevi le mandorle per 2 minuti poi scolatele.
18. Distendetele su un foglio di carta da forno e infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti, mescolando a metà cottura.
19. All'uscita dal forno, aggiungete il burro e mescolate.
20. Lasciate raffreddare, quindi aggiungete il cioccolato temperato.
21. Formate dei piccoli mucchietti su un foglio di carta da forno, poi aggiungete sopra le perle croccanti.
22. Quando le rose del deserto si sono cristallizzate, aggiungetele sul cake.