

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 chimico
- 15g di cacao in polvere
- 75g di panna liquida intera
- 145g di latte intero
- 35g di mandorle a bastoncini
- 25g di cioccolato fondente
- 35g di purea di mandorle
- 15g di mandorle a bastoncini
- 25g di crêpes dentelles
- 250g di cioccolato fondente
- 60g di olio neutro tipo vinaccioli
- 95g di zucchero
- 60g di mandorle a bastoncini
- 5g di burro
- 20g di fiocchi di mais
- 70g di cioccolato
- 10g di perle croccanti

Préparation

1. Alcuni mesi fa, ho avuto la gioia di essere contattata da Valrhona per far parte del gruppo di persone che avrebbero scelto il nuovo cioccolato realizzato appositamente per celebrare i 100 anni del marchio: dopo varie fasi di votazione per il nome, il visual 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: una torta ovviamente!
2. Una torta comunque un po' elaborata per l'occasione, con una texture molto croccante grazie all'inserito e alla decorazione di rose del deserto.
3. Se volete scoprire di più su questo cioccolato, lo trovate qui; se volete assaggiare questo cioccolato, il link per ordinarlo con un codice promozionale si trova proprio qui sotto; e altrimenti, non vi resta che proseguire con la ricetta!
4. Materiale: Stampo per torta 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 ai 60 € entro il 2 ottobre.
5. Tempo di preparazione: 1 ora + 1 ora di cottura + minimo 3 ore di riposo/cristallizzazione Per una torta di 20 cm – 6 a 8 persone: Torta al cioccolato e mandorle: 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 chimico di cacao in polvere di panna liquida intera di latte intero di mandorle a bastoncini Mescolate il burro a pomata con il sale, lo zucchero, le scorze di limone e il caffè solubile.
6. Aggiungete le uova una alla volta mescolando 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. Terminate incorporando la panna, il latte e le mandorle.
10. Versate nello stampo per torta con inserto precedentemente imburrito, 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 a inserto e sformate la torta su una griglia.
12. Inserto croccante mandorle e cioccolato: di cioccolato fondente di purea di mandorle di mandorle a bastoncini di crêpes dentelles Fate fondere il cioccolato, poi aggiungete la purea di mandorle.
13. Incorporate le crêpes dentelles sbriciolate, poi guarnite la torta con il croccante e lasciate cristallizzare.
14. Glassa al cioccolato: di cioccolato fondente di olio neutro tipo vinaccioli Fate fondere il cioccolato, poi aggiungete l'olio.
15. Quando la glassa è a 35°C, versatela sulla torta posata su una griglia, poi lasciatela cristallizzare.
16. Rose del deserto: di acqua di zucchero di mandorle a bastoncini di burro di fiocchi 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. Stendetele su un foglio di carta da forno poi 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, poi 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 sulla torta.