

Torta basca al cioccolato, fior di sale e tartufo

Ingrédients

- 220g di farina T55
- 50g di cacao in polvere senza zucchero
- 5g di lievito in polvere
- 200g di burro
- 200g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 2 tuorli d'uovo
- 20g di rum scuro
- 300g di latte intero
- 100g di panna liquida intera
- 170g di cioccolato fondente 170
- 1 uovo
- 30g di zucchero di canna
- 25g di farina o maizena
- 10g di tartufo
- 1 grossa presa di fleur de sel
- 10g di tartufo
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Se avete voglia di cioccolato, siete arrivati nel posto giusto!
2. La ricetta del giorno è una torta basca ultra golosa, tutta cioccolato con un'aggiunta di fleur de sel e tartufo.
3. Naturalmente, il tartufo è totalmente facoltativo, si sposa molto bene con il cioccolato fondente ma una torta tutta cioccolato è deliziosa anche. Consiglio comunque di non saltare il fleur de sel che esalta bene il cioccolato.
Attrezzi: Matterello Piastra forata Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes & il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 45 minuti + minimo 2 ore di riposo + 45 minuti di cottura + raffreddamento Per una torta tonda di 24 cm di diametro o una torta rettangolare di 30 cm di lunghezza: La pasta per il gâteau basque: di farina T55 di cacao in polvere senza zucchero di lievito in polvere di burro di zucchero di canna 1 uovo 2 tuorli d'uovo di rum scuro Montate il burro con lo zucchero.
5. Aggiungete la farina, il cacao e il lievito, poi incorporate l'uovo e i tuorli d'uovo.
6. Terminate con il rum.
7. Dividete l'impasto in due parti (una un po' più grande dell'altra), stendete ogni parte grossolanamente (sia in tondo, sia in rettangolo a seconda dello stampo scelto per la cottura) tra due fogli di carta da forno e mettetele in frigorifero per almeno 1 ora (l'impasto essendo molto morbido, più è freddo più sarà facile da lavorare e foderare).
8. La crema al cioccolato & al tartufo: di latte intero di panna liquida intera di cioccolato fondente 170 1 uovo di zucchero di canna di farina o maizena di tartufo Mettete il latte e la panna a scaldare in un pentolino.
9. Nel frattempo, sbattete i tuorli con lo zucchero e la farina.
10. Quando il latte è bollente, versatelo sui tuorli mescolando.
11. Rimettete tutto nel pentolino e fate cuocere a fuoco medio mescolando continuamente.
12. Quando la crema si è ispessita, aggiungete il cioccolato tritato e poi il tartufo grattugiato e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea.

13. Versate la crema in un piatto, copritela con pellicola a contatto e mettetela in frigorifero fino al montaggio.
14. Il montaggio & la cottura: rossa presa di fleur de sel di tartufo 1 uovo per la doratura Foderate uno stampo o un cerchio con la pasta più grande.
15. Cospargetela con fleur de sel.
16. Versate la crema al cioccolato dentro e livellate bene la superficie.
17. Aggiungete il tartufo tagliato in sottili lamelle.
18. Coprite con la seconda pasta unendo i due impasti insieme sui lati per evitare che la crema possa fuoriuscire.
19. Sbattete un uovo, e dorate la parte superiore della torta con esso.
20. Preriscaldate il forno a 200°C.
21. Quando il forno è caldo, dorate la torta una seconda volta e realizzate un motivo a griglia sopra con il dorso di un coltello.
22. Infornate la torta abbassando la temperatura del forno a 180°C e fate cuocere per circa 45 minuti.
23. Lasciate raffreddare completamente prima di sformare e gustare!