

Ciasto marmurkowe (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g masła
- 100g ótek jaj
- 130g cukru drobnego
- 70g mietany pynnej
- 100g maki T55
- 2g proszku do pieczenia
- 30g masła niesolonego
- 80g ótek jaj
- 110g cukru drobnego
- 20g kakao w proszku
- 2g proszku do pieczenia
- 90g maki T55
- 60g mietany pynnej
- 50g posiekanych migdałów
- 225g mlecznej czekolady
- 50g oleju słonecznikowego
- 50g mlecznej czekolady
- 10g masła niesolonego
- 90g pralinowego kremu orzechowego
- 50g pralinowego pailleté feuilletine

Préparation

1. Zaczynamy dalsze odkrywanie marmurkowych ciast mistrzów, chociaż niewiele już zostało do przetestowania... Nie próbowałem jeszcze przepisu Cyrila Lignaca, chociaż brzmi bardzo kusząco.
2. To ciasto jest wyjątkowo wciągające dzięki polewie z mlecznej czekolady i warstwie chrupiącego pralinowego kremu & crêpes dentelles.
3. Krótko mówiąc, kolejny pyszny przepis, chociaż samymi ciętymi wolę przepis François Perreta, ta chrupiąca pralinowa warstwa naprawdę sprawia, że ciasto jest pyszne!
4. Roztop masło.
5. Ubij ótkę z cukrem, a następnie dodaj mietany oraz przesianą maki i proszek do pieczenia, delikatnie mieszając trzepaczką.
6. Na koniec dodaj rozpuszczone masło.
7. Roztop masło.
8. Ubij ótkę z cukrem, a następnie dodaj mietany oraz przesianą maki, proszek do pieczenia i kakao, delikatnie mieszając trzepaczką.
9. Na koniec dodaj rozpuszczone masło.
10. Pieczenie: Napełnij formę ciasta naprzemiennie warstwami naturalnej czekoladowej, uprzednio natuszczoną i oprószoną makią lub wyłożoną papierem do pieczenia.
11. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 165°C na 45 minut pieczenia (w moim przypadku zajęło to raczej godzinę, sprawdź to sam).
12. Pozostaw do wystudzenia.
13. Upraż posiekane migdały w 210°C przez 5 minut.
14. Roztop czekoladki w 45°C, następnie dodaj olej słonecznikowy i migdały.
15. Odstaw w temperaturze pokojowej.

16. Roztop czekoladę i dodaj pralinowy krem oraz feuilletine.
17. Następnie dodaj roztopione masło.
18. Rozprowadź mieszankę na arkuszu papieru do pieczenia i wytnij prostokąt dopasowany do rozmiaru formy do ciasta.
19. Ponieważ nie chcemy przycinać górki mojego ciasta, po prostu rozprowadziemy pralinowy krem na ciecie za pomocą szpatułki, a następnie zostawimy do stężenia w lodówce.
20. Wykończenie i dekoracja: Podgrzej polewę do około 35°C.
21. Wylej polewę na ciasto wcześniej umieszczone na kratce.
22. Pozostaw do stężenia, a potem delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com