

Ciasto czekoladowe w stylu ró 1 pustyni (z Komuntu od Valrhona)

Ingrédients

- 90g mi kkiego mas a
- 115g cukru sypkiego
- 1 p aska y eczka kawy rozpuszczalnej
- 2 du e jajka
- 70g mielonych migda ów
- 145g czekolady
- 70g m ki
- 5g proszku do pieczenia
- 15g kakao w proszku
- 75g mietany kremówki
- 145g pe nego mleka
- 35g migda ów w s upkach
- 25g ciemnej czekolady
- 35g puree z migda ów
- 15g migda ów w s upkach
- 25g kruchych nale ników
- 250g ciemnej czekolady
- 60g neutralnego oleju, np. z pestek winogron
- 95g cukru
- 60g migda ów w s upkach
- 5g mas a
- 20g p atków kukurydzianych
- 70g czekolady
- 10g chrupi cych pere ek

Préparation

1. Par 1 miesi cy temu mia am przyjemno 1zosta 1skontaktowana przez Valrhona, aby do czy 1do grupy osób, które mia y wybra 1now 1czekolad 1stworzon 1specjalnie na uczczenie 100-lecia marki: po ró nych etapach g osowania na nazw , wizualizacj 1i oczywi cie sam 1czekolad , mog am odkry 1czekolad 1Komuntu, czarn czekolad 1to zawarto ci 80% kakao, której u y am do przygotowania przepisu: ciasta, oczywi cie!
2. Ciasta jednak odrobin 1bardziej wyrafinowanego z tej okazji, o bardzo chrupi cej konsystencji dzi ki wk adce i dekoracji z ró y pustyni.
3. Je li chcecie dowiedzie 1si 1wi cej o tej czekoladzie, zapraszam tutaj ; je li chcecie spróbowaa 1tej czekolady, link do zamówienia z kodem promocyjnym znajduje si 1poni ej; a je li nie, wystarczy przewin , aby zobaczy przepis!
4. Sprz t: Forma na ciasto Sk adniki: Czekolada Komuntu, któr 1mo esz zamówi 1tutaj, z 20% zni k 1za pomoc kodu ILETAITUGATEAU + ksi eczka z przepisami na 100-lecie Valrhona gratis do ka dego zamówienia powy ej 60 1przed 2 pa dziennika.
5. Czas przygotowania: odzina + odzina pieczenia + minimum odziny odpoczynku/kryształizacji Na ciasto o d ugo ci 20cm – 6 do 8 osób: Ciasto czekoladowo-migda owe: mi kkiego mas a Szczypta soli cukru sypkiego Skórka z 1/2 cytryny 1 p aska y eczka kawy rozpuszczalnej 2 du e jajka mielonych migda ów czekolady m ki proszku do pieczenia kakao w proszku mietany kremówki pe nego mleka migda ów w s upkach Wymieszaj mas o z sol , cukrem, skór k 1z cytryny i kaw 1rozpuszczaln .
6. Dodawaj jajka jedno po drugim, ubijaj c po ka dym dodaniu.
7. Dodaj mielone migda y, a nast pnie roztopion 1czekolad .
8. Przesiej m k , proszek do pieczenia i kakao, a nast pnie dodaj do poprzedniej mieszanki.

9. Na koniec dodaj mietan , mleko i migdały.
10. Przelej do wcześnie nasmarowanej formy na ciasto, a następnie piecz w nagrzanym do 165°C piekarniku przez godzinę.
11. Po wyjściu z piekarnika, pozostaw na kilka minut do ostygnięcia, a następnie usuwając formę i wyjmij ciasto na krótko.
12. Chrupki czekoladowe: ciemnej czekolady puree z migdałów migdałów w sypkich kruchych naleśnikach Roztop czekoladę , a następnie dodaj puree z migdałów.
13. Dodaj pokruszone kruche naleśniki, a następnie nadzienie ciasta chrupkami czekoladowymi i pozostaw do krystalizacji.
14. Glazura czekoladowa: ciemnej czekolady neutralnego oleju, np.
15. z pestek winogron Roztop czekoladę , a następnie dodaj olej.
16. Gdy glazura osiągnie 35°C, polej nią ciasto na krótko , a następnie pozostaw do krystalizacji.
17. Róże z serca pustyni: wody cukru migdałów w sypkich masach pastek kukurydzianych czekolady chrupkami czekoladowymi Doprowadź cukier do wrzenia.
18. Zanurz migdały na 2 minuty, a następnie je odcedź.
19. Rozłóż na arkuszu papieru do pieczenia, a następnie piecz w nagrzanym do 180°C piekarniku przez 10 minut, mieszając w połowie pieczenia.
20. Po wyjściu z piekarnika dodaj masło i wymieszaj.
21. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie dodaj temperowaną czekoladę.
22. Formuj małe porcje na arkuszu papieru do pieczenia, a następnie dodaj na wierzch chrupki czekoladowe.
23. Gdy róże z serca pustyni wykryją , dodaj je na ciasto.