

Ciasto czekoladowe inspirowane różami pustyni (z Komuntu od Valrhona)

Ingrédients

- 90g miodowego masła
- 115g cukru kryształu
- 1 paczka saszetki kawy rozpuszczalnej
- 2 duże jajka
- 70g mielonych migdałów
- 145g czekolady
- 70g maki
- 5g proszku do pieczenia
- 15g kakao w proszku
- 75g płynnej miodowej
- 145g pełnego mleka
- 35g migdałów w słoikach
- 25g ciemnej czekolady
- 35g puree z migdałów
- 15g migdałów w słoikach
- 25g kruchego ciasta
- 250g ciemnej czekolady
- 60g oleju o neutralnym smaku, np. z pestek winogron
- 95g cukru
- 60g migdałów w słoikach
- 5g masła
- 20g płatów kukurydzianych
- 70g czekolady
- 10g chrupiących perełek

Préparation

1. Kilka miesięcy temu miałam radość z kontaktu przez Valrhona, aby dołączyć do grupy osób, które miały wybrać nowego czekoladę opracowaną specjalnie na uczczenie 100-lecia marki: po różnych etapach głosowania na nazwę, wizualizację i oczywiście samą czekoladę, mogłam odkryć czekoladę Komuntu, ciemną czekoladę o 80% zawartości kakao, której użyłam do przygotowania przepisu: oczywiście ciasto!
2. Ciasto nieco bardziej wyszukanego niż to okazuje się, z bardzo chrupiącą teksturą dzięki wadce i dekoracji różami z piasku.
3. Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o tej czekoladzie, można to zrobić tutaj; jeśli chcesz spróbować tej czekolady, link do zamówienia z kodem promocyjnym znajduje się tutaj poniżej; a jeśli nie, wystarczy przewinąć do przepisu!
4. Sprząt: Forma do ciasta Składniki: Czekolada Komuntu, którą możecie zamówić tutaj, z 20% zniżką z kodem ILETAITUGATEAU + książeczka z przepisami z okazji 100-lecia Valrhona gratis przy każdym zamówieniu powyżej 60€ przed 2 października.
5. Wymieszaj masło o konsystencji kremowej z solą, cukrem, skórkami z cytryny i kawą rozpuszczalną.
6. Dodaj jajka jedno po drugim, ubijając po każdym dodaniu.
7. Dodaj mielone migdały, a następnie roztopioną czekoladę.
8. Przesiej makę, proszek do pieczenia i kakao, a następnie dodaj je do wcześniejszej mieszanki.
9. Na koniec wmieszaj miodową, mleko i migdały.
10. Wlej do wcześnie posmarowanej masłem formy do ciasta z wadką, a następnie piecz w piekarniku

rozgrzanym do 165°C przez odzin .

11. Wyjmuj c z piekarnika, pozwól ostygn 10 minut, a następnie usuń kawałek i wyjmij ciasto na kratkę .
12. Roztop czekoladę , a następnie dodaj puree z migdałów.
13. Wymieszaj pokruszone kruche ciasto, a następnie uzupełnij ciasto chrupkami cynamonowymi i pozostaw do krystalizacji.
14. Polewa czekoladowa: ciemnej czekolady oleju o neutralnym smaku, np.
15. z pestek winogron Roztop czekoladę , a następnie dodaj olej.
16. Gdy polewa osiągnie 35°C, wylej ją na ciasto umieszczone na kratce i pozostaw do krystalizacji.
17. Doprowadź wodę do wrzenia.
18. Zanurz w tym migdały na 2 minuty, a następnie odsącz.
19. Rozłóż je na pergaminie, a następnie piecz w rozgrzanym piekarniku do 180°C przez 10 minut, mieszając w połowie czasu pieczenia.
20. Po wyjściu z piekarnika, dodaj masło i wymieszaj.
21. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie dodaj temperowaną czekoladę .
22. Uformuj małe stosy na pergaminie, a następnie dodaj na nie chrupki ciasta.
23. Gdy róża z piasku zastygnie , dodaj je na ciasto.