

Potrójnie czekoladowe ciasto

Ingrédients

- 135g maki
- 180g cukru
- 25g kakao w proszku bez cukru
- 6g proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 45g gorzkiej czekolady 80% kakao
- 75g masła
- 115g pełnotłustego mleka
- 35g mlecznej czekolady 46% kakao
- 35g pasty migdałowej (lub orzechowej)
- 40g pokruszonych naleśników dentelle
- 150g białej czekolady
- 80g mietany
- 15g neutralnego miodu
- 250g gorzkiej czekolady 66% kakao
- 60g neutralnego oleju typu z pestek winogron
- 85g mlecznej czekolady 40% kakao
- 15g neutralnego oleju typu z pestek winogron
- 20g białej czekolady

Préparation

1. I tak, mimo tysięcy przepisów już tutaj obecnych, zawsze mam nowe pomysły na przepisy na ciasto. Oto więc ciasto potrójnie czekoladowe, nadziewane chrupiącymi czekoladami mlecznymi i pokryte kremem z ganache z białej czekolady.
2. Zaletą tej formy do ciasta z wkładem jest to, że pozwala przekształcić prostą czekoladę w „ładny” deser nieco bardziej smakowity!
3. Ale oczywiście, jeśli jej nie masz, możesz po prostu rozproszyc chrupki i masło pod ciastem zamiast jadalnego sprężonego powietrza. Forma do ciasta z wkładem Składniki: Użyj czekolad Komunt, Bahibé & Waina (możesz zastąpić je Ivoire) od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
4. Czas przygotowania: 45 minut + odzina pieczenia. Na ciasto o długości 20cm: Ciasto czekoladowe: maki, cukier, kakao w proszku bez cukru, proszek do pieczenia, 1 jajko, gorzkiej czekolady 80% kakao, masło, pełnotłuste mleko. Wymieszaj maki, cukier, kakao i proszek do pieczenia.
5. Dodaj jajko.
6. Rozpuść czekoladę z masłem, a następnie dodaj je do poprzedniej mieszanki.
7. Na koniec dodaj mleko, a następnie wlej ciasto do formy wysmarowanej masłem i posypanej makiem lub wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Piecz w nagrzanym piekarniku do 160°C przez około godzinę, natomiast w ciasto powinien być suchy na krawędziach.
9. Pozwól mu ostygnąć przez kilka minut, następnie wyjmij ciasto z formy i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
10. Chrupki z mlecznej czekolady: mlecznej czekolady 46% kakao, pasty migdałowej (lub orzechowej), pokruszonych naleśników dentelle. Rozpuść czekoladę, dodaj pastę migdałową i pokruszone naleśniki dentelle.
11. Gdy ciasto jest zimne, wyłóż wkład to chrupki i masło, a następnie umieść je w lodówce, aby skrytylizować.

12. Ganache z białej czekolady: białej czekolady mietany neutralnego miodu Rozpuść czekoladę.
13. Podgrzej mietany z miodem, a następnie dodaj ją do czekolady w trzech porcjach, dobrze mieszaj całość po każdym dodaniu.
14. Pozwól jej się skryształizować, a następnie rozprowadź ganache na ciasto.
15. Glazura: Przygotowałam glazurę z gorzkiej czekolady, którą polecam całe ciasto, następnie odrobinkę glazury z mlecznej czekolady, którą dodam miejscami, i na koniec rozpuściłam trochę białej czekolady, aby dodać kilka akcentów i uzyskać glazurę 3 czekolady; w razie potrzeby, można zrobić tylko glazurę z gorzkiej czekolady gorzkiej czekolady 66% kakao neutralnego oleju typu z pestek winogron mlecznej czekolady 40% kakao neutralnego oleju typu z pestek winogron białej czekolady Rozpuść gorzką czekoladę i dodaj neutralny olej.
16. Rozpuść mleczną czekoladę i dodaj olej.
17. Gdy glazury osiągną około 35%, najpierw wylej glazurę z gorzkiej czekolady na całe ciasto umieszczone na kratce.
18. Następnie wylej glazurę z mlecznej czekolady miejscami.
19. Na koniec rozpuść białą czekoladę i „spryskaj” nią ciasto za pomocą łyżeczki.
20. Pozwól glazurze skryształizować się przed dekantowaniem si!