

Fondant de chocolate (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g de manteiga
- 200g de chocolate amargo
- 200g de chocolate ao leite
- 6 ovos
- 190g de açúcar em pó
- 100g de farinha
- 1 colher de chá de flor de sal (6g)

Préparation

1. Este fondant de chocolate (ou melhor, de chocolates), eu vi passar inúmeras vezes nas diferentes redes sociais nos últimos meses, mas estava esperando a chegada do outono para testá-lo (no verão eu estava mais concentrada nas frutas da estação, sorvetes e outros sorbets).
2. A temporada de chocolate e mantas está prestes a começar, então me lancei na realização deste fondant ultra saboroso: nada menos que de chocolate para este bolo previsto para 8 pessoas!
3. Você pode, claro, fazer porções menores (acho que é fácil fazer de 10 a 12 porções, acompanhando com um café ou uma salada de frutas é perfeito), mas respeite o tamanho da forma prevista (20cm), se o fondant for menos espesso o resultado não será o mesmo ☹ Por fim, indiquei abaixo os chocolates que usei, certifique-se de escolher chocolates com um teor de cacau suficientemente forte para não obter um resultado muito doce; recomendo no mínimo 65% de cacau para o chocolate amargo e 40% para o chocolate ao leite.
4. Material :Forma de 20cmIngredientes :Eu usei o Chocolate Caraïbes & o chocolate Jivara da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo : 15 minutos + 40 minutos de cozimentoPara um fondant de 20cm de diâmetro / 8 pessoas : Ingrédients : de manteiga de chocolate amargo de chocolate ao leite 6 ovos de açúcar em pó de farinha 1 colher de chá de flor de sal () Uma colher de sopa de cacau em pó sem açúcar () Receita : Derreta a manteiga com os chocolates.
6. Adicione o sal.
7. Bata os ovos com o açúcar em pó até que a mistura fique clara.
8. Incorpore os chocolates e a manteiga derretidos, depois a farinha previamente peneirada.
9. Despeje a massa na sua forma de 20cm de diâmetro, untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
10. Asse em forno pré-aquecido a 145°C por cerca de 40 minutos (pessoalmente, gosto de fondants que se mantêm ao serem cortados, se você quiser um resultado mais cremoso, retire do forno após 35 minutos de cozimento).
11. Deixe esfriar, depois desenforme e polvilhe com cacau antes de se deliciar!

