

Chocoflan (inspiração Ottolenghi)

Ingrédients

- 80g de açúcar
- 190g de farinha
- 55g de cacau em pó
- 90g de manteiga sem sal
- 75g de açúcar mascavo
- 95g de açúcar granulado
- 2 ovos médios (100g)
- 170g de leiteiro
- 3 ovos
- 80g de açúcar
- 500g de leite integral
- 1 fava de baunilha ou uma colher de chá de extrato de baunilha

Préparation

1. O chocoflan, que é isso?
2. É um bolo que eu encontrei em um livro de Ottolenghi, metade bolo de chocolate macio, metade pudim de ovos, tudo coberto com caramelo, enfim, uma delícia!
3. Ottolenghi usa de molho de caramelo (metade para despejar sobre o bolo depois de desenformado), eu simplesmente fiz um caramelo seco como costume fazer para o pudim de ovos e não adicionei nada após o cozimento.
4. Mantive a receita do bolo macio de chocolate (apenas diminuí todas as quantidades porque minha forma é menor que a dele), mas mudei totalmente a receita do pudim (o dele é feito de leite condensado açucarado, não açucarado e cream cheese) usando minha receita habitual de pudim de ovos.
5. Por fim, não há erro na receita, é para despejar a massa de chocolate sobre o caramelo e terminar com o pudim, as duas massas se invertem durante o cozimento, tornando o bolo de chocolate a base e o pudim o topo após o cozimento.
 ½ Ingredientes: Usei o extrato de baunilha Norohy e o cacau da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 35 minutos + 1 hora de cozimento + pelo menos 4 horas de descanso Para um bundt cake de 22 a 24cm de diâmetro aproximadamente: Caramelo: de açúcar Prepare um caramelo seco com o açúcar, em seguida despeje no fundo da forma previamente untada.
7. Deixe cristalizar.
8. Bolo de chocolate macio: de farinha ¼ colher de chá de fermento químico ¼ colher de chá de bicarbonato de cacau em pó ¼ colher de chá de sal de manteiga sem sal de açúcar mascavo de açúcar granulado 2 ovos médios () de leiteiro Misture a manteiga com os açúcares e adicione os ovos um a um.
9. Em seguida, adicione 1/3 dos ingredientes secos (farinha, fermento, cacau, bicarbonato, sal previamente misturados), em seguida, metade do leiteiro.
10. Novamente 1/3 dos ingredientes secos, o restante do leiteiro e termine com o restante dos ingredientes secos.
11. Despeje a massa na forma sobre o caramelo.
12. Pudim: 3 ovos de açúcar de leite integral 1 fava de baunilha ou uma colher de chá de extrato de baunilha Bata os ovos com o açúcar.
13. Em paralelo, aqueça o leite com a baunilha.
14. Despeje sobre os ovos, misture bem e, em seguida, despeje a massa de pudim sobre a massa de

chocolate.

15. Para o cozimento, Ottolenghi recomenda cobrir a forma com um disco de papel manteiga, embrulhá-la em papel alumínio e depois assar o bolo em banho-maria (cerca de 2 a 3 cm de altura) no forno pré-aquecido a 160°C por 1 hora.

16. No meu caso, após uma hora o bolo (em particular a parte do pudim) não estava cozido, então retirei a forma do banho-maria (nunca cozinho meu pudim de ovos em banho-maria normalmente) e continuei o cozimento no alumínio por 20 minutos (até que a lâmina da faca saia quase limpa; ela sairá com chocolate, mas não com pudim normalmente).

17. Ao refazer, farei um cozimento sem banho-maria por 45 minutos a 1 hora, cabe a você ajustar de acordo com o seu forno e suas preferências.

18. Após o cozimento, desembrulhe a forma e deixe esfriar por aproximadamente 1 a 2 horas.

19. Desenforme em seu prato de servir e coloque na geladeira por no mínimo 3 horas antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com