

Bolo triplo de chocolate

Ingrédients

- 135g de farinha
- 180g de açúcar
- 25g de cacau em pó sem açúcar
- 6g de fermento químico
- 1 ovo
- 45g de chocolate amargo com 80% de cacau
- 75g de manteiga
- 115g de leite integral
- 35g de chocolate ao leite com 46% de cacau
- 35g de purê de amêndoas (ou de avelãs)
- 40g de crepes dentelle esfareladas
- 150g de chocolate branco
- 80g de creme de leite
- 15g de mel neutro
- 250g de chocolate amargo com 66% de cacau
- 60g de óleo neutro tipo semente de uva
- 85g de chocolate ao leite com 40% de cacau
- 15g de óleo neutro tipo semente de uva
- 20g de chocolate branco

Préparation

1. E sim, apesar de um livro e algumas receitas já presentes por aqui, sempre tenho novas ideias de receitas de bolo. Então aqui estou eu com um bolo triplo de chocolate, recheado com uma camada crocante de chocolate ao leite e coberto com uma ganache cremosa de chocolate branco.
2. A vantagem deste molde de bolo com insert é que ele permite transformar um simples bolo de chocolate em uma sobremesa "bonita" um pouco mais gourmand!
3. Mas, claro, se você não tiver, pode simplesmente espalhar o crocante debaixo do bolo em vez de recheá-lo.
Materiais: Molde de bolo com insert
Ingredientes: Usei os chocolates Komuntu, Bahibé & Waina (que podem ser substituídos pelo Ivoire) de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Misture a farinha, o açúcar, o cacau e o fermento.
5. Adicione o ovo.
6. Derreta o chocolate com a manteiga e, em seguida, adicione-os à mistura anterior.
7. Termine adicionando o leite e despeje a massa na forma untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
8. Asse no forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 1 hora, uma faca inserida no bolo deve sair seca no final do cozimento.
9. Deixe esfriar por alguns minutos, depois desenforme o bolo e deixe esfriar completamente.
10. Derreta o chocolate, adicione o purê de amêndoas e as crepes dentelle esfareladas.
11. Quando o bolo estiver frio, recheie o insert com o crocante e coloque-o na geladeira para cristalizar.
12. Derreta o chocolate.
13. Aqueça o creme com o mel e despeje em três etapas sobre o chocolate, misturando bem após cada adição.
14. Deixe cristalizar e espalhe a ganache sobre o bolo.
15. Derreta o chocolate amargo e adicione o óleo neutro.

16. Derreta o chocolate ao leite e adicione o óleo.
17. Quando os glacês estiverem em cerca de 35%, primeiro despeje o glacê amargo sobre todo o bolo colocado sobre uma grade.
18. Em seguida, despeje o glacê de chocolate ao leite em alguns pontos.
19. Finalmente, derreta o chocolate branco e "espirre" o bolo com um pincel.
20. Deixe cristalizar o glacê antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com