

Bolo de chocolate (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g de manteiga pomada
- 2g de sal
- 100g de gemas de ovo (aproximadamente 6 gemas)
- 200g de açúcar refinado
- 60g de creme de leite com 25% de gordura
- 100g de farinha de aveia
- 125g de chocolate amargo com 70% de cacau (eu não tinha, usei caraiibe de Valrhona com 66% de cacau)
- 100g de farinha T55
- 25g de cacau em pó sem açúcar
- 150g de claras de ovo
- 35g de açúcar refinado
- 80g de gotas de chocolate (metade Caraiibe, metade Dulcey para mim)

Préparation

1. Continuamos na série de receitas simples compartilhadas por chefs confeitadores neste período de confinamento!
2. Hoje é o bolo de chocolate de Karim Bourgi, um bolo bem chocolatoso, mas também macio (com uma crosta crocante), denso, e acima de tudo delicioso!
3. É muito simples e rápido de preparar :-). A farinha de aveia dá um sabor choco-aveia maravilhoso, mas você sempre pode substituí-la por farinha de amêndoa ou coco (ou outro) se necessário!
4. Misture a manteiga pomada com o sal, as gemas e o açúcar refinado.
5. Adicione depois o creme, a farinha de aveia, o chocolate derretido, a farinha e o cacau em pó.
6. À parte, bata as claras em neve e acrescente os de açúcar refinado.
7. Retire uma pequena parte e adicione vigorosamente à massa anterior.
8. Incorpore então o restante delicadamente, e finalize com as gotas de chocolate.
9. Despeje a massa em uma forma de bolo e leve ao forno pré-aquecido a 150°C por cerca de 1h20 (verifique o cozimento após 1h10 inserindo a lâmina de uma faca no bolo).
10. Deixe esfriar um pouco, desenforme e delicie-se!