

Bolo mármore (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g de manteiga
- 100g de gemas de ovo
- 130g de açúcar
- 70g de creme de leite
- 100g de farinha T55
- 2g de fermento químico
- 30g de manteiga sem sal
- 80g de gemas de ovo
- 110g de açúcar
- 20g de cacau em pó
- 2g de fermento químico
- 90g de farinha T55
- 60g de creme de leite
- 50g de amêndoas picadas
- 225g de chocolate ao leite
- 50g de óleo de girassol
- 50g de chocolate ao leite
- 10g de manteiga sem sal
- 90g de praliné de avelã
- 50g de feuilletine crocante

Préparation

1. Vamos continuar a descoberta dos bolos mármore dos chefs, mesmo que eu tenha poucos para testar.
2. Ainda não tinha experimentado a receita de Cyril Lignac, embora seja muito tentadora.
3. Este bolo é super nostálgico graças à sua cobertura de chocolate ao leite que esconde uma camada crocante de praliné e crêpes dentelles.
4. Em resumo, outra deliciosa receita, mesmo que no nível do bolo em si eu prefira o de François Perret, essa camada crocante de praliné realmente torna o bolo delicioso!
5. Derreta a manteiga.
6. Bata as gemas de ovo com o açúcar e, em seguida, adicione o creme de leite e a farinha com o fermento peneirados, mexendo delicadamente.
7. Por fim, incorpore a manteiga derretida.
8. Derreta a manteiga.
9. Bata as gemas com o açúcar e, em seguida, adicione o creme de leite e a farinha, o fermento e o cacau peneirados, mexendo delicadamente.
10. Por fim, incorpore a manteiga derretida.
11. Cozimento: Alterne as massas simples e de cacau na forma de bolo untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
12. Leve ao forno pré-aquecido a 165°C por 45 minutos (no meu caso, levou cerca de 1 hora, verifique com uma faca).
13. Deixe esfriar.
14. Torrefeie as amêndoas picadas a 210°C por 5 minutos.
15. Derreta o chocolate a 45°C e adicione o óleo de girassol e as amêndoas.
16. Reserve em temperatura ambiente.

17. Derreta o chocolate e adicione o praliné e a feuilletine.
18. Depois, acrescente a manteiga derretida.
19. Espalhe a mistura sobre uma folha de papel manteiga e corte um retângulo do tamanho da forma de bolo.
20. Como eu não queria cortar a bela crosta do meu bolo, apenas espalhei o crocante de praliné no meu bolo com uma espátula, e depois deixei cristalizar na geladeira.
21. Acabamento e cobertura: Aqueça novamente a cobertura a cerca de 35°C.
22. Despeje a cobertura sobre o bolo previamente colocado em uma grade.
23. Deixe cristalizar, depois aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com