

Bolo de chocolate estilo rosas do deserto (com Komuntu da Valrhona)

Ingrédients

- 90g de manteiga amolecida
- 115g de açúcar refinado
- 1 colher de café rasa de café solúvel
- 2 ovos grandes
- 70g de farinha de amêndoa
- 145g de chocolate
- 70g de farinha
- 5g de fermento em pó
- 15g de cacau em pó
- 75g de creme de leite fresco
- 145g de leite integral
- 35g de amêndoas em palitos
- 25g de chocolate amargo
- 35g de purê de amêndoa
- 15g de amêndoas em palitos
- 25g de crepes dentelle
- 250g de chocolate amargo
- 60g de óleo neutro tipo semente de uva
- 95g de açúcar
- 60g de amêndoas em palitos
- 5g de manteiga
- 20g de flocos de milho
- 70g de chocolate
- 10g de pérolas crocantes

Préparation

1. Há alguns meses, tive a alegria de ser contatada pela Valrhona para fazer parte do grupo de pessoas que escolheria o novo chocolate especialmente elaborado para celebrar os 100 anos da marca: após várias etapas de votação para o nome, o visual e, obviamente, o próprio chocolate, pude descobrir o chocolate Komuntu, um chocolate amargo com 80% de cacau que usei para realizar uma receita: um bolo, claro!
2. Um bolo um pouco mais elaborado para a ocasião, com uma textura muito crocante graças ao insert e à decoração em rosas dos areais.
3. Se você quer saber mais sobre este chocolate, é por aqui ; se você quiser provar este chocolate, o link para encomendá-lo com um código promocional está logo abaixo; e caso contrário, basta rolar para a receita!
4. Material: Forma de bolo Ingredientes: O chocolate Komuntu que você pode encomendar aqui, com 20% de desconto com o código ILETAITUGATEAU + o livreto de receitas dos 100 anos da Valrhona grátis para qualquer pedido acima de 60 antes de 2 de outubro.
5. Misture a manteiga em pomada com o sal, o açúcar, as raspas de limão e o café solúvel.
6. Adicione os ovos um a um, batendo após cada adição.
7. Incorpore a farinha de amêndoa, depois o chocolate derretido.
8. Peneire a farinha, o fermento e o cacau e adicione-os à mistura anterior.
9. Termine incorporando o creme de leite, o leite e as amêndoas.
10. Despeje na forma de bolo com inserto previamente untada, em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 165°C por 1 hora.

11. Ao sair do forno, deixe esfriar alguns minutos, depois retire o tubo de inserção e desenforme o bolo sobre uma grade.
12. Derreta o chocolate, depois adicione o purê de amêndoa.
13. Incorpore as crepes dentelle esmigalhadas, depois recheie o bolo com o crocante e deixe cristalizar.
14. Derreta o chocolate, depois adicione o óleo.
15. Quando o glacê estiver a 35°C, despeje sobre o bolo colocado sobre uma grade e deixe cristalizar.
16. Leve a água e o açúcar a fervura.
17. Mergulhe as amêndoas nela por 2 minutos e depois escorra.
18. Espalhe-as sobre uma folha de papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos, mexendo na metade do tempo de cozimento.
19. Ao sair do forno, adicione a manteiga e misture.
20. Deixe esfriar, depois adicione o chocolate temperado.
21. Forme pequenos montes sobre uma folha de papel manteiga, depois adicione as pérolas crocantes por cima.
22. Quando as rosas dos areais estiverem cristalizadas, adicione-as no bolo.