

Bolo basco de chocolate, flor de sal & trufa

Ingrédients

- 220g de farinha T55
- 50g de cacau em pó sem açúcar
- 5g de fermento químico
- 200g de manteiga
- 200g de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 2 gemas de ovo
- 20g de rum escuro
- 300g de leite integral
- 100g de creme de leite fresco
- 170g de chocolate amargo
- 1 ovo
- 30g de açúcar mascavo
- 25g de farinha ou amido de milho
- 10g de trufa
- 1 pitada grande de flor de sal
- 10g de trufa
- 1 ovo para a cobertura

Préparation

1. Se você está com vontade de chocolate, você chegou ao lugar certo!
2. A receita do dia é um bolo basco super gourmet, todo de chocolate com um toque de flor de sal e trufa.
3. Claro, a trufa é totalmente opcional, combina muito bem com chocolate amargo, mas um bolo todo de chocolate também é delicioso Mas eu recomendo não deixar de fora a flor de sal, que realça bem o chocolate
Material: Rolo de massa Chapa perfurada Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraïbes & o cacau em pó da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 45 minutos + mínimo 2h de descanso + 45 minutos de cozimento + resfriamento Para um bolo redondo de 24cm de diâmetro ou um bolo retangular de 30cm de comprimento: A massa do bolo basco: de farinha T55 de cacau em pó sem açúcar de fermento químico de manteiga de açúcar mascavo 1 ovo e 2 gemas de ovo de rum escuro Creme a manteiga com o açúcar.
5. Adicione a farinha, o cacau e o fermento, depois incorpore o ovo e as gemas.
6. Termine com o rum.
7. Divida a massa em duas partes (uma um pouco maior que a outra), estenda cada parte grosseiramente (seja em formato redondo, seja em formato retangular, dependendo da forma escolhida para o cozimento) entre duas folhas de papel manteiga e coloque-as na geladeira por pelo menos 1h (a massa é muito mole, quanto mais fria mais fácil será trabalhar e moldar).
8. O creme de chocolate & trufa: de leite integral de creme de leite fresco de chocolate amargo 1 ovo de açúcar mascavo de farinha ou amido de milho de trufa Coloque o leite e o creme para esquentar em uma panela.
9. Paralelamente, bata as gemas de ovo com o açúcar e a farinha.
10. Quando o leite estiver fervendo, despeje-o sobre os ovos batendo.
11. Despeje tudo na panela novamente e cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente.
12. Quando o creme engrossar, adicione o chocolate picado e depois a trufa ralada e mexa até obter um creme homogêneo.

13. Despeje o creme em um prato, filme-o em contato e coloque na geladeira até a montagem.
14. A montagem e a cozimento: 1 pitada grande de flor de sal de trufa 1 ovo para a cobertura Forre uma forma ou um círculo com a maior das massas.
15. Polvilhe com flor de sal.
16. Despeje o creme de chocolate dentro e alise bem a superfície.
17. Adicione a trufa cortada em finas lascas.
18. Cubra com a segunda massa, selando as duas massas juntas nas laterais para evitar que o creme vaze.
19. Bata um ovo, e pincele sobre o bolo.
20. Pré-aqueça o forno a 200°C.
21. Quando o forno estiver quente, pincele o bolo uma segunda vez e faça um quadriculado em cima com o dorso de uma faca.
22. Asse o bolo reduzindo a temperatura do forno para 180°C e cozinhe por cerca de 45 minutos.
23. Deixe esfriar completamente antes de desenformar e saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com