

Fondant de ciocolată (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g de unt
- 200g de ciocolată neagră
- 200g de ciocolată cu lapte
- 6 ouă
- 190g de zahăr pudră
- 100g de făină
- 1 linguriță de floare de sare (6g)

Préparation

1. Acest fondant de ciocolată (sau mai degrabă de ciocolată), l-am văzut trecând de nenumărate ori pe diferitele rețele sociale în ultimele luni, dar așteptam sosirea toamnei pentru a-l testa (vara eram mai concentrată pe fructele de sezon, înghețate și alte sorbeturi).
2. Sezonul ciocolatei și al păturilor fiind pe cale să înceapă, m-am apucat de realizarea acestui fondant ultra-gustos: nu mai puțin de de ciocolată pentru acest tort destinat pentru 8 persoane!
3. Puteți, desigur, să faceți porții mai mici (consider că se pot face ușor 10 până la 12 porții, ca acompaniament pentru o cafea sau o salată de fructe este perfect), însă respectați dimensiunea formei prevăzute (20cm), dacă fondantul este mai subțire, rezultatul nu va fi deloc același ☹ În cele din urmă, am indicat mai jos ciocolățile pe care le-am folosit, asigurați-vă în toate cazurile că alegeți ciocolăți cu un conținut de cacao suficient de puternic pentru a nu obține un rezultat prea dulce; vă recomand minimum 65% cacao pentru ciocolata neagră și 40% pentru ciocolata cu lapte.
4. Materiale :Formă de 20cmIngrediente :Am folosit Ciocolata Caraïbes & ciocolata Jivara de la Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
5. Timp de preparare : 15 minute + 40 minute de coacerePentru un fondant de 20cm diametru / 8 persoane : Ingrédients : de unt de ciocolată neagră de ciocolată cu lapte 6 ouă de zahăr pudră de făină inguriță de floare de sare () O lingură de cacao pudră fără zahăr () Rețetă : Topiți untul cu ciocolățile.
6. Adăugați sarea.
7. Bateți ouăle cu zahărul pudră până când amestecul devine albicios.
8. Incorporați ciocolățile și untul topit, apoi făina cernută anterior.
9. Turnați aluatul în forma de 20cm diametru, unsă și făinată sau tapetată cu hârtie de copt.
10. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 145°C timp de aproximativ 40 de minute (personal îmi plac fondantele care se țin la tăiere, dacă doriți un rezultat mai cremos scoateți-l din cuptor după 35 de minute de coacere).
11. Lăsați să se răcească, apoi scoateți-l din formă și presărați cacao înainte de a vă delecta!