

Fondant wa chokoleti (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g ya siagi
- 200g ya chokoleti nyeusi
- 200g ya chokoleti ya maziwa
- 6 mayai
- 190g ya sukari ya unga
- 100g ya unga
- 1 kijiko cha chai cha chumvi ya maua (6g)

Préparation

1. Hii fondant ya chokoleti (au badala ya chokoleti), nimeiona ikipita mara nyingi sana kwenye mitandao mbalimbali ya kijamii katika miezi ya hivi karibuni, lakini nilikuwa nikisubiri kuingia kwa msimu wa vuli ili niijaribu (katika majira ya joto nilikuwa nimezingatia matunda ya msimu, barafu na sorbeti nyingine).
2. Msimu wa chokoleti na blanketi ukiwa karibu kuanza, nilianza kutengeneza hii fondant yenye ladha nzuri sana: si chini ya ya chokoleti kwa keki hii iliyokusudiwa kwa watu 8!
3. Bila shaka unaweza kufanya vipande vidogo vidogo (nadhani unaweza kwa urahisi kufanya vipande 10 hadi 12, ikiwa ni pamoja na kahawa au salad ya matunda ni kamili), lakini tafadhali heshimu ukubwa wa chombo kilichokusudiwa (20cm), ikiwa fondant ni nyembamba matokeo hayatakuwa sawa kabisa ☐
Mwishowe, nimeeleza hapa chini chokoleti nilizotumia, hakikisha katika kila hali unachukua chokoleti zenye nguvu za kakao ili usipate matokeo ya tamu sana; nakusihi angalau 65% ya kakao kwa chokoleti nyeusi na 40% kwa chokoleti ya maziwa.
4. Vifaa :Mduara wa 20cmViungo :Nimeitumia Chokoleti ya Caraïbes & chokoleti Jivara kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ya ushirika).
5. Wakati wa maandalizi : Dakika 15 + dakika 40 za kupikaKwa fondant ya 20cm ya kipenyo / watu 8 : Viungo : ya siagi ya chokoleti nyeusi ya chokoleti ya maziwa 6 mayai ya sukari ya unga ya unga 1 kijiko cha chai cha chumvi ya maua () Kijiko kimoja cha supu cha kakao isiyo na sukari () Mapishi : Tengeneza siagi na chokoleti.
6. Ongeza chumvi.
7. Piga mayai na sukari ya unga mpaka mchanganyiko uwe mweupe.
8. Ongeza chokoleti na siagi iliyoyeyushwa, kisha unga uliosafishwa awali.
9. Mimina mchanganyiko kwenye chombo chako cha 20cm kipenyo, kilichopakwa siagi na unga au kilichofunikwa na karatasi ya kuoka.
10. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 145°C kwa takriban dakika 40 za kupika (binafsi napenda fondant ambazo zinashikilia wakati wa kukatwa, ikiwa unataka matokeo ya laini zaidi, itoa kwenye oveni baada ya dakika 35 za kupika).
11. Acha ipoe, kisha toa na uweke kakao kabla ya kufurahia!

