

Keki ya chokoleti mtindo wa mawe ya mawaridi (na Komuntu ya Valrhona)

Ingrédients

- 90g ya siagi laini
- 115g ya sukari ya unga
- 1 kijiko cha chai cha kahawa ya mumunyuko
- 70g ya unga wa lozi
- 145g ya chokoleti
- 70g ya unga
- 5g ya unga wa kuoka
- 15g ya kakao ya unga
- 75g ya cream ya kioevu nzima
- 145g ya maziwa mazima
- 35g ya lozi katika fimbo
- 25g ya chokoleti nyeusi
- 35g ya puree ya lozi
- 15g ya lozi katika fimbo
- 25g ya crepes dentelles
- 250g ya chokoleti nyeusi
- 60g ya mafuta yanayofaa aina ya mbegu za zabibu
- 95g ya sukari
- 60g ya lozi katika fimbo
- 5g ya siagi
- 20g ya petals za mahindi
- 70g ya chokoleti
- 10g ya perls za crunchy

Préparation

1. Miezi michache iliyopita, nilikuwa na furaha kuwasiliana na Valrhona kuwa sehemu ya kikundi cha watu ambao wangepachagua chokoleti mpya iliyoundwa mahsusi kwa kusherehekea miaka 100 ya chapa hiyo: baada ya hatua mbalimbali za upigaji kura kwa jina, picha, na bila shaka chokoleti yenyewe, niliweza kugundua chokoleti Komuntu, chokoleti nyeusi yenye asilimia 80 ya kakao ambayo nilitumia kutengeneza mapishi: keki bila shaka!
2. Keki iliyoandaliwa kidogo kwa tukio hili, ikiwa na umbo lenye crunchy kutokana na insert na mapambo ya roses des sables.
3. Ikiwa unataka kujua zaidi kuhusu chokoleti hii, inapatikana hapa; ikiwa unataka kuonja chokoleti hii, kiungo cha kuagiza na nambari ya punguzo kinapatikana hapo chini; na la sivyo, unachotakiwa kufanya ni kuendelea kwa mapishi!
4. Vifaa: Mould ya keki Viungo: Chokoleti Komuntu unayoweza kuagiza hapa, na punguzo la asilimia 20 na nambari ILETAITUGATEAU + kijitabu cha mapishi ya miaka 100 ya Valrhona kimepewa bure kwa kila agizo zaidi ya 60 kabla ya Oktoba 2.
5. Changanya siagi iliyopumbazika na chumvi, sukari, maganda ya limao, na kahawa ya mumunyuko.
6. Ongeza mayai moja baada ya jingine huku ukikoroga baada ya kila kuongeza.
7. Weka unga wa lozi, kisha chokoleti iliyoyeyuka.
8. Chuja unga, unga wa kuoka na kakao kisha ongeza kwenye mchanganyiko wa awali.
9. Malizia kwa kuweka cream, maziwa na lozi.
10. Mimina kwenye mould ya keki iliyotiwa mafuta, kisha weka kwenye oveni iliyowashwa tayari kwa 165°C

kwa muda wa saa moja ya kupika.

11. Ukitoa kutoka kwenye oveni, acha ipoe kwa dakika chache kisha toa tube la insert na dumisha keki kwenye grille.
12. Yayusha chokoleti, kisha ongeza puree ya lozi.
13. Weka crepes dentelles zilizovunjwa, kisha jaza keki na krunchi na acha ichanganyike.
14. Yayusha chokoleti, kisha ongeza mafuta.
15. Glaze inapofikia 35°C, mimina kwenye keki iliyo kwenye grille, kisha acha ichanganyike.
16. Peleka maji na sukari kwenye moto.
17. Weka lozi ndani kwa dakika 2 kisha zitoa.
18. Zianike kwenye karatasi ya kuoka kisha weka kwenye oveni iliyowashwa tayari kwa 180°C kwa dakika 10, ukikoroga katikati ya kupika.
19. Ukitoa kutoka kwenye oveni, ongeza siagi na changanya.
20. Acha ipoe, kisha ongeza chokoleti iliyoimarika.
21. Fanya vidogo vidogo kwenye karatasi ya kuoka, kisha ongeza pearls za crunchy juu yake.
22. Wakati roses des sables zimechanganyike, ongeza kwenye keki.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com