

Keki ya chokoleti mtindo wa roses des sables (na Komuntu ya Valrhona)

Ingrédients

- 90g ya siagi laini
- 115g ya sukari ya punje
- 1 kijiko chai cha kahawa ya mumunyifu
- 70g ya unga wa mlozi
- 145g ya chokoleti
- 70g ya unga
- 5g ya unga wa chembe
- 15g ya unga wa kakao
- 75g ya krimu nzima ya maji
- 145g ya maziwa yote
- 35g ya mlozi iliyokatwa mlalo
- 25g ya chokoleti nyeusi
- 35g ya puree ya mlozi
- 15g ya mlozi iliyokatwa mlalo
- 25g ya crepes zilizovunjwawunjwa
- 250g ya chokoleti nyeusi
- 60g ya mafuta yenye neutri aina ya zabibu
- 95g ya sukari
- 60g ya mlozi iliyokatwa mlalo
- 5g ya siagi
- 20g ya petals ya mahindi
- 70g ya chokoleti
- 10g ya lulu zenye krisi

Préparation

1. Kwa miezi michache iliyopita, nilipata furaha ya kuwasiliana na Valrhona ili kuwa sehemu ya kundi la watu ambao wangepachagua chokoleti mpya iliyotengenezwa mahsusi kwa ajili ya kusherehekea miaka 100 ya chapa: baada ya hatua mbalimbali za upigaji kura kwa jina, taswira na bila shaka chokoleti yenyewe, niliweza kugundua chokoleti Komuntu, chokoleti nyeusi yenye 80% kakao ambayo nilitumia kutengeneza kichocheo: keki, bila shaka!
2. Keki iliyoandaliwa vizuri kwa ajili ya tukio hili, ikiwa na texture yenye kufurahisha kutokana na sehemu ya siri na mapambo ya 'roses des sables'.
3. Ikiwa unataka kugundua zaidi kuhusu chokoleti hii, inapatikana hapa; ikiwa unataka kuonja chokoleti hii, kiungo cha kuiagiza kwa kutumia msimbo wa punguzo kipo hapo chini; na vinginevyo, unachotakiwa kufanya ni kunyoosha sehemu ya kichocheo!
4. Vifaa: Mould ya keki Viungo: Chokoleti Komuntu unayoweza kuagiza hapa, ukiwa na punguzo la 20% na msimbo ILETAITUGATEAU + kitabu cha mapishi ya miaka 100 ya Valrhona kinatolewa kwa kila agizo linalozidi 60 kabla ya tarehe 2 Oktoba.
5. Changanya siagi iliyoyeyuka na chumvi, sukari, maganda ya limao na kahawa ya mumunyifu.
6. Ongeza mayai moja baada ya moja ukikoroga baada ya kila kuongeza.
7. Changanya unga wa mlozi, kisha chokoleti iliyoyeyuka.
8. Piga unga wa kakao, baadaye ongeza kwenye mchanganyiko uliopita.
9. Malizia kwa kuongeza krimu, maziwa na mlozi.
10. Mimina kwenye mould ya keki na insert iliyopakwa mafuta, kisha weka kwenye oveni iliyo motisha kwa

165°C kwa saa 1 ya kuoka.

11. Baada ya kutoka kwenye oveni, liache liwe baridi kwa dakika chache kisha toa tube ya insert na toa keki kwenye waya.

12. Anika chokoleti, kisha ongeza puree ya mlozi.

13. Changanya crepes zilizovunjwawunjwa, kisha upambe keki ile kisisi ikaanguke.

14. Anika chokoleti, kisha ongeza mafuta.

15. Glaçure ikiwa katika 35°C, mimina juu ya keki iliyowekwa kwenye waya, kisha acha iweze kuweza umbo.

16. Peleka maji na sukari hadi yafikie kiwango cha kuchemka.

17. Zamisha mlozi kwa dakika 2 kisha uyakate.

18. Yaeneze kwenye karatasi ya kuoka kisha weka kwenye oveni iliyotangulia kwa 180°C kwa dakika 10, huku ukikoroga katikati ya kupika.

19. Baada ya kutoka kwenye oveni, ongeza siagi na koroga.

20. Liache baridi, kisha ongeza chokoleti iliyotulia.

21. Tengeneza vidimbwi vidogo kwenye karatasi ya kuoka, kisha ongeza lulu zenye krisi juu yake.

22. Roses des sables zikishakuwa na umbo, ongeze kwenye keki.