

Pangarap na cake (malutong na tsokolate na cake)

Ingrédients

- 250g ng harina
- 55g ng cocoa powder
- 4g ng baking powder
- 4g ng baking soda
- 1 magandang kurot ng asin
- 200g ng asukal
- 110g ng muscovado sugar o brown sugar
- 2 itlog
- 120g ng neutral oil o hazelnut oil
- 180g ng thick cream
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 240g ng liquid coffee
- 225g ng milk chocolate
- 25g ng neutral honey
- 150g ng heavy cream
- 100g ng milk chocolate
- 120g ng hazelnut puree
- 100g ng crêpes dentelles na pinulbos

Préparation

1. nakita ko ang cake na ito na lumipas ng ilang beses sa social media nitong mga nakaraang linggo, at mukhang napakasarap kaya hindi ko nakayanan at gusto ko itong subukan!
2. Sa katunayan, ito ay isang mas tsokolate na bersyon ng aking crunchy chocolate cake na ginawa ilang buwan na ang nakalipas: isang cake na puno ng tsokolate (kumuha ako ng recipe mula sa isang blog ng Amerikano), isang creamy ganache at isang crunchy na may masarap na lasa ng hazelnut, sa madaling salita, ang kahulugan ng kaligayahan Mga sangkap: Gumamit ako ng maple syrup at pecan nuts Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
3. Gumamit ako ng vanilla extract Norohy, chocolate Jivara at cocoa powder mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
4. Oras ng paghahanda: 40 minuto + 30 minuto ng pagluluto + paglamig Para sa isang cake na may diameter na 20 hanggang 22cm: Ang chocolate cake: ng harina ng cocoa powder ng baking powder ng baking soda 1 magandang kurot ng asin ng asukal ng muscovado sugar o brown sugar 2 itlog ng neutral oil o hazelnut oil ng thick cream 1 kutsarita ng vanilla extract ng liquid coffee Ihanda ang kape at panatiliing mainit habang naghahanda ng cake.
5. Sift ang harina, cocoa, baking powder at baking soda.
6. Idagdag ang asin at mga asukal.
7. Pagkatapos ay isama ang mga itlog, langis at vanilla.
8. Tapusin sa pamamagitan ng pagdaragdag ng kape.
9. Ibhos ang batter sa iyong bilog o cake mold na pinahiran ng mantikilya at pinalamanan ng harina.
10. Ilagay sa preheated oven sa 175°C sa loob ng mga 30 minuto.
11. Pagkatapos, hayaang lumamig.
12. Ang ganache: ng milk chocolate ng neutral honey ng heavy cream Painitin ang cream kasama ang honey.
13. Matunaw ang tsokolate nang dahan-dahan sa double boiler o microwave.

14. Ibuhos ang mainit na cream nang dahan-dahan sa tsokolate habang hinahalo nang mabuti upang makuha ang makinis at makinang na ganache.
15. Hayaan itong bahagyang mag-crystallize, pagkatapos ay ikalat ito sa malamig na cake.
16. Ang crunchy: ng milk chocolate ng hazelnut puree ng crêpes dentelles na pinulbos Matunaw ang tsokolate kasama ang hazelnut puree.
17. Pagkatapos ay idagdag ang pinulbos na crêpes dentelles.
18. Ikalat ang crunchy sa ganache at hayaang mag-crystallize bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com