

Chocolate at caramel na may maalat na mantikilya na estilo Baulois

Ingrédients

- 180g ng itim na tsokolate (gumamit ako ng Caranoa mula sa Valrhona, isang itim na tsokolate na may lasa ng mantikilyang caramel)
- 250g ng mga itlog (5 katamtamang itlog)
- 200g ng mantikilyang maalat
- 130g ng asukal na brown
- 140g ng mantikilyang caramel
- 40g ng harina T45

Préparation

1. Mabilis at napakasarap na resipe ngayon, isang fondant na may tsokolate at mantikilyang caramel!
2. Kaunting oras ng paghahanda, kailangan lang ng kaunting pasensya para sa pagluluto at hayaan itong lumamig bago mag-enjoy;-) Gumamit ako ng Caranoa na tsokolate, isang Valrhona na tsokolate na may lasa ng mantikilyang caramel, ngunit maaari mong gamitin ang itim na tsokolate na gusto mo.
3. Wala nang ibang dapat idagdag, sa tingin ko ang mga larawan ay nagsasalita para sa kanilang sarili!
4. T45Kung wala kang caramel, maaari mo itong gawin: maghanda ng caramel na tuyo gamit ang ng asukal.
5. I-deglaze gamit ang ng mainit na cream fleurette at pagkatapos ay idagdag ang ng mantikilyang maalat sa labas ng apoy habang maayos na hinahalo.
6. Hayaan itong lumamig at kumuha ng para sa resipe.
7. Resipe: Matunaw ang tsokolate kasama ang mantikilya sa double boiler.
8. Kapag natunaw na, idagdag ang mantikilyang caramel.
9. Sa isang hiwalay na mangkok, batihin ang mga itlog kasama ang asukal na brown sa loob ng ilang minuto upang makuha ang isang mousse na halo.
10. Idagdag ang halo ng tsokolate-caramel-mantikilya, pagkatapos ay ang sifted na harina habang maingat na hinahalo.
11. Ilagay sa isang hulma o bilog na may lining na parchment paper na may diameter na 18cm, pagkatapos ay hayaang magpahinga habang pinapainit ang oven (sa pagitan ng 15 at 30 minuto, ito ay makakatulong sa itaas na crust na mabuo nang maayos habang nagluluto).
12. Preheat ang oven sa 210°C.
13. Ilagay ang fondant sa oven sa loob ng 5 minuto, pagkatapos ay ibaba ang temperatura ng oven sa 120°C at ipagpatuloy ang pagluluto ng 30 hanggang 40 minuto (depende kung gusto mo itong mas malambot o hindi, iniwan ko ito ng 38 minuto dahil ayaw ko ng masyadong malambot na mga cake kapag hinihiwa).
14. Alisin ang fondant mula sa oven, hayaang lumamig ng kaunti, ilabas ito mula sa hulma at mag-enjoy!