

Chocolate Fondant (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g ng mantikilya
- 200g ng dark chocolate
- 200g ng milk chocolate
- 6 na itlog
- 190g ng asukal na pulbos
- 100g ng harina
- 1 kutsarita ng fleur de sel (6g)

Préparation

1. Ang fondant na ito ng tsokolate (o mas tamang sabihin na ng mga tsokolate), nakita ko na ito sa iba't ibang social media sa mga nakaraang buwan, ngunit naghintay ako ng pagdating ng taglagas para subukan ito (sa tag-init mas nakatuon ako sa mga prutas ng panahon, mga sorbetes at iba pang sorbetes).
2. Ang panahon ng tsokolate at mga kumot ay malapit nang magsimula, kaya't sinimulan ko ang paggawa ng napaka-masarap na fondant na ito: hindi bababa sa ng tsokolate para sa cake na ito na nakalaan para sa 8 tao!
3. Syempre, maaari kang gumawa ng mas maliliit na bahagi (sa tingin ko madali lang gumawa ng 10 hanggang 12 na bahagi, kasama ng isang kape o isang prutas na salad ay perpekto), ngunit mangyaring sundin ang sukat ng hulma na nakalaan (20cm), kung ang fondant ay hindi gaanong makapal, ang resulta ay hindi magiging pareho ☹ Sa wakas, nakasaad sa ibaba ang mga tsokolate na ginamit ko, siguraduhing kumuha ng mga tsokolate na may sapat na mataas na cocoa content upang hindi maging masyadong matamis ang resulta; inirerekomenda ko ang hindi bababa sa 65% cocoa para sa dark chocolate at 40% para sa milk chocolate.
4. Materyal: 20cm na hulma Mga Sangkap: Gumamit ako ng Chocolat Caraïbes & ang tsokolate Jivara mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Oras ng paghahanda: 15 minuto + 40 minuto ng pagluluto Para sa isang fondant na may diameter na 20cm / 8 tao: Mga Sangkap: ng mantikilya ng dark chocolate ng milk chocolate 6 na itlog ng asukal na pulbos ng harina 1 kutsarita ng fleur de sel () Isang kuts tablespoon ng cocoa powder na walang asukal () Resipe: Tunawin ang mantikilya kasama ang mga tsokolate.
6. Idagdag ang asin.
7. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal na pulbos hanggang ang halo ay pumuti.
8. Isama ang mga natunaw na tsokolate at mantikilya, pagkatapos ay ang harina na na-sift na.
9. Ilagay ang masa sa iyong hulma na may diameter na 20cm, pinahiran ng mantikilya at harina o may lining ng parchment paper.
10. Ilagay sa preheated oven sa 145°C para sa humigit-kumulang 40 minuto ng pagluluto (personal kong gusto ang mga fondant na matatag kapag hinihiwa, kung gusto mo ng mas malambot na resulta, ilabas ito mula sa oven pagkatapos ng 35 minuto ng pagluluto).

11. Hayaan itong lumamig, pagkatapos ay ilabas at budburan ng cocoa bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com