

Çikolatalı Fondan (Yann Couvreur)

Ingrédients

- 200g tereyağı
- 200g bitter çikolata
- 200g sütlü çikolata
- 6 yumurta
- 190g toz şeker
- 100g un
- 1 tatlı kaşığı deniz tuzu (6g)
- 1 yemek kaşığı şekerli kakao tozu (5g)

Préparation

1. Bu çikolatalı fondan (ya da daha doğrusu çikolatalar), son aylarda çeşitli sosyal medya platformlarında defalarca karşıma çıktı, ama ben sonbaharın gelmesini bekliyordum (yazın mevsim meyveleri, dondurmalar ve diğer sorbelerle daha çok ilgileniyordum).
2. Çikolata ve battaniye mevsimi başlamak üzere olduğuna göre, bu ultra lezzetli fondanı yapmaya karar verdim: bu pasta için 8 kişilik çikolata kullanılıyor!
3. Elbette daha küçük dilimler yapabilirsiniz (ben 10-12 dilim yapmanın kolay olduğunu düşünüyorum, bir kahve veya meyve salatası ile harika olur), ancak lütfen belirtilen kalıp boyutuna (20cm) uyun, eğer fondan daha ince olursa sonuç hiç de aynı olmayacaktır □ Son olarak, kullandığım çikolataları aşağıda belirttim, her durumda çok tatlı bir sonuç elde etmemek için yeterince yüksek kakao oranına sahip çikolatalar almayı unutmayın; bitter çikolata için en az %65 kakao ve sütlü çikolata için %40 kakao öneririm.
4. Malzemeler :20cm KalıpMalzemeler :Ben Chocolat Caraïbes ve Jivara çikolatasını Valrhona kullandım: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).
5. Hazırlık süresi: 15 dakika + 40 dakika pişirme süresi20cm çapında bir fondan için / 8 kişilik: Malzemeler : tereyağı bitter çikolata sütlü çikolata 6 yumurta toz şeker un 1 tatlı kaşığı deniz tuzu () 1 yemek kaşığı şekerli kakao tozu () Tarif : Tereyağını çikolatalarla eritin.
6. Tuzu ekleyin.
7. Yumurtaları toz şekerle çırpın, karışım beyazlaşana kadar.
8. Eritilmiş çikolata ve tereyağını ekleyin, ardından önceden elenmiş unu ekleyin.
9. Hamuru 20cm çapında, yağlanmış ve unlanmış veya yağlı kağıtla kaplanmış kalıbınıza dökün.
10. Önceden 145°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin (ben kişisel olarak dilimlendiğinde tutarlı olan fondanları seviyorum, eğer daha akışkan bir sonuç istiyorsanız, fırından 35 dakika sonra çıkarın).
11. Soğumaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve üzerine kakao serpin, ardından afiyetle yiyin!