

Üç katlı çikolatalı kek

Ingrédients

- 20 cm uzunlu unda bir kek için:
- 135g un
- 180g eker
- 25g ekersiz kakao tozu
- 6g kabartma tozu
- 1 yumurta
- 45g %80 kakao içeren bitter çikolata
- 75g tereya ı
- 115g tam ya lı süt
- 35g %46 kakao içeren sütlü çikolata
- 35g badem püresi (veya fındık)
- 40g ufalanmı dantel krepler
- 150g beyaz çikolata
- 80g sıvı krema
- 15g nötr bal
- 250g %66 kakao içeren bitter çikolata
- 60g nötr üzüm çekirde i ya ı
- 85g %40 kakao içeren sütlü çikolata
- 15g nötr üzüm çekirde i ya ı
- 20g beyaz çikolata

Préparation

1. Ve evet, burada zaten bir kitap ve birkaç tarif olmasına ra men, her zaman yeni kek tarifleri fikirlerim var te kar ınızda üçlü çikolatalı kek, sütlü çikolata çıtır dolgulu ve beyaz çikolatalı kremli ganaj kaplı.
2. ç dolgu kalıbı olan bu kek kalıbının avantajı, basit bir çikolatalı keki daha gösteri li ve biraz daha lezzetli bir tatlıya dönü türmesine olanak tanınmasıdır!
3. Ama tabii ki yoksa, sadece kekin altına çıtır dolguyu yayabilirsiniz Malzeme: ç dolgu kalıbı Malzemeler: Valrhona'dan Komuntu, Bahibé & Waina (Ivoire ile de i tirebilirsiniz) çikolatalar kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
4. Hazırlık süresi: 45 dakika + 1 saat piirme süresi 20 cm uzunlu unda bir kek için: Çikolatalı kek: un eker ekersiz kakao tozu kabartma tozu 1 yumurta %80 kakao içeren bitter çikolata tereya ı tam ya lı süt Unu, ekeri, kakaoyu ve kabartma tozunu karı tırın.
5. Yumurta ekleyin.
6. Çikolatayı tereya ı ile eritin, ardından önceki karı ıma ekleyin.
7. Son olarak sütü ekleyin ve karı ımı ya lanmı & unlanmı veya ya lı ka ıt serilmli kalıba dökün.
8. Önceden 160°C'ye ısıtılmı fırında yakla ık 1 saat kadar piirin, piirme sonunda keke batırılan bir bıçak temiz çıkmalı.
9. Biraz soumasını bekleyin, sonra keki kalıptan çıkarın ve tamamen so umaya bırakın.
10. Sütlü çikolata çıtır dolgu: %46 kakao içeren sütlü çikolata badem püresi (veya fındık) ufalanmı dantel krepler Çikolatayı eritin, badem püresini ve ufalanmı dantel krepleri ekleyin.
11. Kek so udu unda, dolgu kısmını çıtır dolgu ile doldurun, ardından kristalize olması için buzdolabına koyun.
12. Beyaz çikolata ganaj: beyaz çikolata sıvı krema nötr bal Çikolatayı eritin.
13. Kremayı bal ile ısıtın, ardından her ilaveden sonra iyice karı tırarak üç a amada çikolataya dökün.

14. Kristalize olmasını bekleyin, ardından ganajı kekin üzerine yayın.
15. Glazür: Keki üzerine tamamen döktüğüm bitter çikolata glazürü hazırladım, sonra bazı noktalarına sütlü çikolata glazürü ekledim ve son olarak biraz beyaz çikolata eritip birkaç dokunu ekledim ve 3 çikolatalı bir glazür elde ettim; gerekirse, sadece bitter çikolata glazürü yapabilirsiniz %66 kakao içeren bitter çikolata nötr üzüm çekirdeği yağı %40 kakao içeren sütlü çikolata nötr üzüm çekirdeği yağı beyaz çikolata Bitter çikolatayı eritin ve nötr yağ ekleyin.
16. Sütlü çikolatayı eritin ve yağ ekleyin.
17. Glazürler yaklaşık %35 oldu unda, keki ızgarada tutarak önce siyah glazürü dökün.
18. Ardından bazı noktalara sütlü çikolata glazürü ekleyin.
19. Son olarak, beyaz çikolatayı eritip bir fırça ile keke serpin.
20. Lezzetle tadını çıkarmadan önce glazürün kristalize olmasını bekleyin!