

Komuntu de Valrhona ile kumlu çikolatalı kek

Ingrédients

- 20 cm'lik bir kek için - 6 ila 8 ki ilik:
- 90g yumu ak tereya ı
- 115g toz eker
- 1 ay ka ı ı kahve granülü
- 2 büyük yumurta
- 70g badem tozu
- 145g çikolata
- 70g un
- 5g kabartma tozu
- 15g kakao tozu
- 75g tam krema
- 145g tam ya lı süt
- 35g badem çubukları
- 25g bitter çikolata
- 35g badem ezmesi
- 15g badem çubukları
- 25g krokan
- 250g bitter çikolata
- 60g üzüm ekirde i tipi nötr ya
- 95g eker
- 60g badem çubukları
- 5g tereya ı
- 20g mısır gevre i
- 70g çikolata
- 10g çıtır topar

Préparation

1. Birkaç ay önce, Valrhona tarafından markanın 100.
2. yılını kutlamak için özel olarak geli tirilen yeni çikolatayı seçmek üzere olu turulan grup arasında yer almak için benimle ileti ime geçildi inde çok mutlu oldum: ikolatanın adı, görseli ve elbette çikolatanın kendisi için e itli oylama a amalarından sonra, bir tarifi gerçekle tirmek için kullandı ım %80 kakaolu bir bitter çikolata olan Komuntu ikolatasını ke fetme ansım oldu: elbette bir kek!
3. Yine de olay için biraz geli tirilmi bir kek, gevrek bir doku sunan gül ekinde dekorlar ve yerle tirmesi sayesinde.
4. Bu ikolata hakkında daha fazla bilgi edinmek isterseniz, buradan ula abilirsiniz; bu çikolatayı tatmak istiyorsanız, bir indirim kodu ile sipari linki hemen a a ıda; aksi takdirde, tarif için sayfayı kaydırabilirsiniz!
5. Malzemeler: Kek kalıbı indekiler: Buradan sipari verebilece iniz Komuntu ikolatası burada, ILETAITUGATEAU koduyla %20 indirim ve 2 Ekim'den önce 60 üzeri her sipari e hediye edilen 100.
6. yıl tarif kitabıyla birlikte.
7. Tereya ını, tuzu, ekeri, limon kabu unu ve kahveyi birle tirin.
8. Yumurtaları teker teker ekleyin ve her eklemekten sonra çırpın.
9. Badem tozunu, ardından erimi çikolatayı ekleyin.
10. Unu, kabartma tozunu ve kakaoyu eleyin ve önceki karı ıma ekleyin.
11. Kremayı, sütü ve bademleri ekleyerek tamamlayın.
12. Ya lanmı kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmı 165°C fırında 1 saat pi irin.

13. Fırından çıktıktan sonra birkaç dakika so umaya bırakın sonra yerle tirme tüpünü çıkarın ve keki ızgaraya alın.
14. Badem ve çikolatalı gevrek yerle tirme: bitter çikolata badem ezmesi badem çubukları krokan çikolatayı eritin, ardından badem püresi ekleyin.
15. Ezizetli krokanları dahil edin, ardından keki gevrek parçalarla doldurun ve kristalle ene kadar bırakın.
16. Çikolata kaplama: bitter çikolata üzüm  ekirde i tipi nötr ya çikolatayı eritin, ardından ya ekleyin.
17. Kaplama 35 C oldu unda, ızgaraya yerle tirilmi kekin üzerine dökün ve kristalle meye bırakın.
18. Suyu ve ekeri kaynatın.
19. Bademleri içine atın ve 2 dakika bekletin sonra s z n.
20. Ya lı ka ıt üzerinde yayın, ardından önceden ısıtılmı 180 C fırında 10 dakika, pi irmenin yarısında karı tırarak pi irin.
21. Fırından çıktıktan sonra tereya ını ekleyin ve karı tırın.
22. So umaya bırakın, ardından temperlenmi çikolatayı ekleyin.
23. Ya lı ka ıt üzerine küçük yı ınlar olu turun, üzerlerine çıtır toplar ekleyin.
24. Kum g lleri kristalle ti inde, keki süslemek için kullanın.