

Valrhona Komuntu ile çikolatalı kum gl tarzı kek

Ingrédients

- 20 cm kek için – 6 ila 8 ki ilik:
- 90g yumu ak tereya ı
- 115g toz eker
- 1 silme tatlı ka ı ı çözünebilir kahve
- 2 büyük yumurta
- 70g badem tozu
- 145g çikolata
- 70g un
- 5g kabartma tozu
- 15g kakao tozu
- 75g tam krema sıvı krem
- 145g tam süt
- 35g çubuk badem
- 25g bitter çikolata
- 35g badem püresi
- 15g çubuk badem
- 25g dantel krepler
- 250g bitter çikolata
- 60g üzüm ekirde i gibi nötr ya
- 95g eker
- 60g çubuk badem
- 5g tereya ı
- 20g mısır gevre i
- 70g çikolata
- 10g çıtır boncuklar

Préparation

1. Birkaç ay önce, Valrhona'nın 100.
2. yılını kutlamak için özel olarak geli tirilen yeni çikolatayı seçen grup içinde yer almak üzere benimle ileti ime geçti inde büyük bir sevinç ya adım: ismi, görseli ve tabii ki çikolatanın kendisi için e itli oylama a amalarından sonra, Komuntu ikolatasını ke fetme ansına sahip oldum; 80% kakao içeren bu bitter çikolatayı bir tarif hazırlamak için kullandım: elbette bir kek!
3. Yine de bu özel gün için biraz daha özenle hazırlanmı bir kek, içine yerle tirilen malzeme ve "rose des sables" dekoruyla çok çıtır bir dokuya sahip.
4. Bu ikolata hakkında daha fazla bilgi edinmek istiyorsanız, buraya tıklayın; bu çikolatayı tatmak istiyorsanız, sipari vermek için promosyon koduyla birlikte ba lantı hemen a a ıda; ve aksi takdirde tarifi görmek için a a ıya kaydırmanız yeterli!
5. Malzeme: Kek kalıbı indekiler: Komuntu ikolatasını sipari edebilirsiniz buradan, 20% indirimli ILETAITUGATEAU koduyla ve 2 Ekim ncesi 60 üzeri tüm sipari lerle Valrhona'nın 100.
6. yıl tarif kitap ı hediye.
7. Hazırlık süresi: 1 saat + pi irme 1 saat + en az 3 saat dinlenme/kristalle me 20 cm kek için – 6 ila 8 ki ilik:
ikolatalı ve bademli kek: yumu ak tereya ı Bir tutam tuz toz eker 1/imon kabu u rendesi 1 silme tatlı ka ı ı çözünebilir kahve 2 büyük yumurta badem tozu çikolata un kabartma tozu kakao tozu tam krema sıvı krem tam süt çubuk badem Tereya ını, tuzu, ekeri, limon kabu u rendesini ve çözünebilir kahveyi karı tırın.
8. Yumurtaları birer birer ekleyin, her eklemekten sonra çırpın.
9. Badem tozunu ekleyin, ardından erimi çikolata ekleyin.

10. Unu, kabartma tozunu ve kakaoyu eleyin, ardından önceki karı ıma ekleyin.
11. Son olarak kremayı, sütü ve bademleri ekleyin.
12. Kirlenilmiş kek kalıbına dökün, ardından önceden 165°C'ye ısıtılmış fırında 1 saat pi irin.
13. Fırından çıkar çıkmaz birkaç dakika so umaya bırakın, ardından yerle tırme tütünü çıkarın ve keki bir ızgara üzerinde kalıptan çıkarın.
14. Çıtır bademli ve çikolatalı insert: bitter çikolata badem püresi çubuk badem dantel krepler Çikolatayı eritin, ardından badem püresi ekleyin.
15. Ufalanmış dantel krepler ekleyin, ardından keki çıtırla doldurun ve kristalle meye bırakın.
16. Çikolata kaplama: bitter çikolata üzüm çekirde i gibi nötr ya Çikolatayı eritin, ardından ya ı ekleyin.
17. Kaplama 35°C'ye geldi inde, ızgaraya yerle tirilmiş keke dökün, ardından kristalle meye bırakın.
18. Roses des sables: su eker çubuk badem tereya ı mısır gevre i çikolata çıtır boncuklar Su ve ekeri kaynatın.
19. Bademleri içine daldırın 2 dakika, ardından süzün.
20. Par ömen ka ıdı üzerine yayın, ardından önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pi irin, pi irme ortasında karı tırın.
21. Fırından çıkarınca tereya ını ekleyip karı tırın.
22. So umaya bırakın, ardından temperli çikolata ekleyin.
23. Par ömen ka ıdı üzerinde küçük yı ınlar yapın, ardından üzerlerine çıtır boncuklar ekleyin.
24. Roses des sables kristalle ti inde keke ekleyin.