

EL CAKE CHOCOLATE




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

EL CAKE CHOCOLATE

RECETA PARA 5 MOLDES 18X4X4 CM O 1 MOLDE DE 25X8X8 CM

CAKE CHOCOLATE

- 275 g huevos enteros
- 75 g miel de acacia
- 125 g azúcar
- 75 g polvo de almendras
- 120 g harina T45
- 7,5 g levadura química
- 25 g **CACAO EN POLVO**
- 120 g nata entera líquida
- 20 g ron añejo ambarino
- 50 g **CARAÏBE 66 %**
- o 50 g **MANJARI 64 %**
- o 50 g **ORIADO 60 %**
- 90 g mantequilla

Mezclar (sin blanquear) los huevos, la miel de acacia y el azúcar. Añadir el polvo de almendras, la harina, la levadura química, el CACAO EN POLVO tamizados juntos. Verter la nata entera líquida sobre el ron. Fundir el chocolate CARAÏBE y la mantequilla después añadir a la mezcla. Dejar reposar esta masa en la nevera de 2 a 3 h antes de la cocción.

GLASEADO «ESQUIMAU» CARAÏBE

- 75 g almendras picadas tostadas
- 300 g **CARAÏBE 66 %**
- o 300 g **MANJARI 64 %**
- o 300 g **ORIADO 60 %**
- 100 g aceite de pepitas de uva

Tostar las almendras en el horno a 170 °C unos 10 min. Fundir el chocolate negro a 45 °C añadir las almendras enfriadas y el aceite de pepitas de uva. Mezclar bien y glasear inmediatamente los cakes chocolate congelados.

MONTAJE

Verter 180 g de masa por molde de 18x4x4 u 800 g por molde de 25x8x8 cm. Sumergir un cuchillo en mantequilla fundida y abrir el cake en dos a lo largo. Hornear a 160 °C durante 20 min para las piezas pequeñas o 45 min para el cake grande. Cuando los cakes estén fríos, colocarlos en el congelador antes de poner el glaseado «esquimau».