

100 ans
d'engagement

VALRHONA

CAKE DE CHOCOLATE

Rosa del desierto

RECETA REALIZADA POR FLAVIE - @ILETAITUNGATEAU



Para hacer el mismo día:

Cake de chocolate KOMUNTU 80 %
y almendra
Interior crujiente
Glaseado
Rosas del desierto

Utensilios necesarios:

Molde para cake con interior
de 20 cm de largo
Rejilla para dejar enfriar

RECETA CALCULADA PARA UN CAKE DE 20 CM, PARA 6-8 PERSONAS

CAKE DE CHOCOLATE KOMUNTU 80% Y ALMENDRA

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de reposo: 1 hora
Tiempo de cocción: de 2 a 3 horas

90 g Mantequilla sin sal pomada
2 g Sal fina
115 g Azúcar
½ Cortezas de limón
6 g Café soluble
140 g Huevos
70 g Harina de almendras
145 g **KOMUNTU 80 %**
70 g Harina T55
5 g Levadura química
15 g **Cacao en polvo**
75 g Nata entera líquida 35 % MG
145 g Leche entera
35 g Almendras

Precalentar el horno con calor envolvente a 165°C.
Mezclar la mantequilla pomada con la sal, el azúcar, las cortezas de limón y el café soluble.
Añadir los huevos uno a uno batiendo después de añadir cada huevo.
Incorporar la almendra en polvo y, a continuación, el chocolate fundido.
Tamizar la harina, la levadura y el cacao, y añadirlos a la mezcla anterior.
Después, incorporar la nata y la leche. Terminar cortando las almendras en palitos e incorporarlos.
Verter en el molde de cake de interior engrasado y hornear durante 1 hora.
Al sacarlo del horno, dejar enfriar unos minutos, retirar el tubo de interior y desmoldar el cake sobre una rejilla.
Una vez desmoldado el cake, dejarlo enfriar completamente durante 2 horas como mínimo.

INTERIOR CRUJIENTE ALMENDRA Y CHOCOLATE KOMUNTU 80%

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: 20 minutos

25 g **KOMUNTU 80 %**
35 g Puré de almendra
15 g Almendras
25 g Crêpes dentelles

Fundir el chocolate **KOMUNTU 80%** y añadir el puré de almendra. Incorporar los crêpes dentelles triturados y los palitos de almendra. Después, rellenar el cake con el crujiente y dejar cristalizar durante 20 minutos.

GLASEADO DE CHOCOLATE KOMUNTU 80%

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 20 minutos

250 g **KOMUNTU 80 %**
60 g Aceite neutro tipo pepitas de uva

Fundir el chocolate **KOMUNTU 80%** y añadir el aceite. Cuando la temperatura del glaseado baje a 35°C, verterlo sobre el cake puesto sobre una rejilla y dejarlo cristalizar durante 20 minutos.

