

IL CAKE AL CIOCCOLATO




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

IL CAKE AL CIOCCOLATO

RICETTA PER 5 STAMPI DI 18X4X4 CM O 1 STAMPO DI 25X8X8 CM

CAKE AL CIOCCOLATO

- 275 g uova intere
- 75 g miele d'acacia
- 125 g zucchero semolato
- 75 g farina di mandorle
- 120 g farina T45
- 7,5 g lievito chimico
- 25 g **CACAO IN POLVERE**
- 120 g panna intera liquida
- 20 g rum invecchiato ambrato
- 50 g **CARAÏBE 66%**
- o 50 g **MANJARI 64%**
- o 50 g **ORIALDO 60%**
- 90 g di burro

Mescolare (senza sbiancare) le uova, il miele di acacia e lo zucchero semolato. Aggiungere la farina di mandorle, la farina, il lievito chimico e il **CACAO IN POLVERE** setacciati insieme. Versare la panna intera liquida e poi il rum. Far fondere il cioccolato **CARAÏBE** e il burro, poi aggiungere al composto.

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 2-3 ore prima della cottura.

GLASSA ESKIMO CARAÏBE

- 75 g mandorle tritate tostate
- 300 g **CARAÏBE 66%**
- o 300 g **MANJARI 64%**
- o 300 g **ORIALDO 60%**
- 100g olio di vinaccioli

Tostare le mandorle in forno a 170°C per circa 10 minuti. Sciogliere il cioccolato fondente a 45°C e aggiungere le mandorle raffreddate e l'olio di vinaccioli. Mescolare bene e glassare immediatamente i cake al cioccolato congelati.

MONTAGGIO

Versare 180 g di impasto in ogni stampo di 18x4x4 cm o 800 g in ogni stampo di 25x8x8 cm.

Immergere un coltello nel burro fuso e tagliare longitudinalmente il cake a metà.

Cuocere in forno a 160°C per 20 minuti per i piccoli pezzi o 45 minuti per il cake intero.

Quando i cake si sono raffreddati, metterli in frigorifero prima di ricoprirli con la glassa eskimo.