Cake al cioccolato Millot Senza glutine

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

©2021 Valrhona - Philippe Barret - L'École Gourmet Valrhona - Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.

Cake al cioccolato Millot (senza glutine)

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per uno stampo di 8 × 20 × 8 cm.

CAKE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

185 g	Uova
60 g	Miele d'acacia
85 g	Zucchero semolato
70 g	Farina di mandorle
95 g	Panna intera liquida
60 g	Farina di riso integrale
45 g	Fecola di patate
6 g	Lievito chimico
20 g	**CACAO IN POLVERE**
80 g	Burro fuso
45 g	Cioccolato **MILLOT 74%**

CAKE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

Mescolare le uova, il miele e lo zucchero semolato avendo cura di non montare il composto.
Aggiungere la farina di mandorle, la farina di riso setacciata con la fecola, il **CACAO IN POLVERE** e il lievito chimico.
Successivamente, aggiungere la panna.

Infine, aggiungere il cioccolato **MILLOT 74%** e il burro fuso.
Versare il composto in uno stampo rivestito di carta da forno e, con un coltello imbevuto nel burro fuso, creare delle fessure sul lato più lungo del cake per garantire una cottura uniforme.

Cuocere a 160°C per circa 1 ora e verificare la cottura infilzando la lama di un coltello nel cake.
Se il coltello è pulito, il cake è pronto.
Sformare il cake su una griglia e lasciare raffreddare.

Consigli

Accompagnate il vostro cake con una crema inglese o una pallina di gelato per creare un abbinamento goloso.