

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# CAKE AL CIOCCOLATO

e rosa del deserto

UNA RICETTA REALIZZATA DA FLAVIE - @ILETAITUNGATEAU



#### Da preparare il giorno stesso:

Cake al cioccolato KOMUNTU 80%  
e mandorle  
Inserto croccante  
Glassatura  
Rosa del deserto

#### Utensili utilizzati:

Stampo per cake con inserto di 20 cm  
di lunghezza  
Griglia di raffreddamento

#### RICETTA CALCOLATA PER UN CAKE DI 20 CM PER 6-8 PERSONE

##### CAKE AL CIOCCOLATO KOMUNTU 80% E MANDORLE

Tempo di preparazione: 20 minuti  
Tempo di riposo: 1 ora  
Tempo di cottura: da 2 a 3 ore

90 g Burro dolce morbido  
2 g Sale fino  
115 g Zucchero semolato  
½ Scorza di limone  
6 g Caffè solubile  
140 g Uova  
70 g Farina di mandorle  
145 g **KOMUNTU 80%**  
70 g Farina 0  
5 g Lievito chimico  
15 g **Cacao in polvere**  
75 g Panna intera liquida 35% MG  
145 g Latte intero  
35 g Mandorle

Preriscaldare il forno a convezione a 165°C.

Mescolare il burro ammorbidito con il sale, lo zucchero, la scorza di limone e il caffè solubile.

Aggiungere le uova una alla volta, sbattendole dopo ogni aggiunta.

Aggiungere le mandorle in polvere, poi il cioccolato fuso.

Setacciare la farina, il lievito e il cacao, quindi aggiungerli al composto precedente.

Poi, aggiungere la panna e il latte. Terminare tagliando le mandorle a bastoncini e poi incorporarle.

Versare nello stampo per cake con inserto precedentemente imbrattato, quindi cuocere in forno per 1 ora.

Togliere dal forno, lasciar raffreddare per qualche minuto, quindi togliere il tubetto per inserto e sformare il cake su una griglia.

Una volta sformato, lasciarlo raffreddare completamente per almeno 2 ore.

##### INSERTO CROCCANTE MANDORLE E CIOCCOLATO KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 10 minuti  
Tempo di riposo: 20 minuti

25 g **KOMUNTU 80%**  
35 g Purea di mandorla  
15 g Mandorle  
25 g Crêpe dentelle

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%**, poi aggiungere la purea di mandorle. Aggiungere le briciole di crêpe dentelle e le mandorle tagliate a bastoncini. Guarnire il cake con il croccante e lasciar cristallizzare per 20 minuti.

##### GLASSA CIOCCOLATO KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 15 minuti  
Tempo di riposo: 20 minuti

250 g **KOMUNTU 80%**  
60 g Olio neutro tipo di vinaccioli

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%**, poi aggiungere l'olio. Quando la temperatura della glassa scende a 35°C, versarla sulla torta (su una griglia), quindi lasciar cristallizzare per 20 minuti.

