

ČOKOLÁDOVÝ TRAVEL CAKE S GIANDUJA





List s celkovým vybavením:

Misky, nálevky, silikonová stěrka, metlička, food-processor, kuchyňský robot, indukce / sporák, cukrářský sáček, lžice, pečící forma 17x6x6 cm, štětec, plech, trouba, ponorný mixér, mřížka, váha, mikrovlnná trouba, škrabka na citrusy, nůž, krájecí prkno, kastrůlek.

SUROVINY

142g mandlový marcipán
170g vejce (pokojová teplota)
23g hladká mouka + na obalení
gianduja
6g kypřicí prášek
85g hořká čokoláda 70%
43g máslo
69g mléčná gianduja

 Forma 17x6x6cm – 525g

 Horký vzduch 150°C – 45 min.

Čokoládové těsto

Gianduju (nugát) nakrájíme na menší kostičky, zlehka obalíme v mouce a dáme do mrazáku.

Vejce s marcipánem ve food-processoru rozmixujeme tak, aby vznikla jednotná směs a marcipán se spojil s vejci. Vše vylijeme do mísy a začneme šlehat na vyšší rychlost.

Mezitím rozpustíme máslo s čokoládou a promícháme. Do vyšlehané vaječné směsi s marcipánem přilijeme rozpuštěné máslo s čokoládou a zapracujeme pomocí silikonové stěrky.

Poté do směsi prosejeme hladkou mouku s kypřicím práškem.

Nakonec přidáme zchlazenou a v mouce obalenou gianduju a opatrně zapracujeme.

Dávujeme do připravené pečící formy a pečeme při 150°C cca 45 minut.

Dvojitá poleva – Gianduja a Rocher

Mléčnou gianduju rozpustíme v mikrovlnné troubě a přendáme do cukrářského sáčku.

Hořkou čokoládu rozpustíme, přidáme hroznový olej a promícháme. Přidáme drcené ořechy a polevu přendáme do nálevky. Pracovní teplota je 35°C.

SUROVINY

350g mléčná gianduja
350g hořká čokoláda 65%
100g hroznový olej
100g drcené ořechy

Kompletace

Zchlazený čokoládový chlebiček nejdříve oglazujeme rozpuštěnou giandujou pomocí cukrářského sáčku z každé strany kromě dna. Oklepeme a necháme ztuhnout.

Chlebiček s pevnou giandujou oglazujeme rocher polevou a oklepeme.

Dle libosti dekorujeme giandujou a lískovými ořechy.