

CAKE AU MARBRÉ



List s celkovým vybavením:

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

SUROVINY

38g máslo + na nastříkání
84g cukr krupice
1/2 vanilkový lusk
1g fleur de sel
25g vejce
71g hladká mouka
1.5g kypřicí prášek
57g smetana ke šlehání

Vanilkové těsto

Máslo pokojové teploty, cukr, sůl a celý vanilkový lusk dáme do food processoru nebo sekáčku a rozmixujeme do hladké pasty, dokud se vanilkový lusk nerozdrťí do hladka. Nemixujeme příliš dlouho, aby se máslo nerozpustilo. K rozmixované směsi postupně přidáme vejce pokojové teploty. Poté hladkou mouku s kypřicím práškem, vše spojíme, a nakonec vlijeme smetanu ke šlehání. Těsto by se mělo lesknout a být hladké.

SUROVINY

38g máslo + na nastříkání
84g cukr krupice
1g fleur de sel
25g vejce
12g kakao
60g hladká mouka
1.5g kypřicí prášek
57g smetana ke šlehání

Kakaové těsto

Máslo pokojové teploty, cukr a sůl dáme do food-processoru nebo sekáčku a rozmixujeme do hladké pasty. Nemixujeme příliš dlouho, aby se máslo nerozpustilo. K rozmixované směsi postupně přidáme vejce pokojové teploty. Poté hladkou mouku s kypřicím práškem a kakaem, vše spojíme a nakonec vlijeme smetanu ke šlehání. Těsto by se mělo lesknout a být hladké.



Forma 17x6x6cm – 500g



Horký vzduch 160°C – 45 min.

Každé těsto dáme zvlášť do cukrářského sáčku a střídavě naneseeme podélně do připravené pečící formy. Pečeme při 160°C cca 45 minut.

SUROVINY

70g voda
30g cukr krupice
25g rum 40%

Sirup s rumem

Vodu s cukrem přivedeme do bodu varu a provaříme 30 sekund. Sirup necháme zchladit na 60°C a přidáme rum a ihned použijeme.

SUROVINY

115g hořká čokoláda 65%
128g smetana ke šlehání
13g invertní cukr
25g máslo

Čokoládová ganache

V nálevce napůl rozpustíme hořkou čokoládu a v kastrůlku zahřejeme smetanu ke šlehání s invertním cukrem. Postupně vléváme teplou smetanu k čokoládě a zapracováváme pomocí silikonové stěrky.

Přidáme máslo a vše promícháme pomocí ponorného mixéru, čímž vytvoříme emulzi.

Ganache vylijeme do čisté nádoby a necháme krystalizovat v chladu.

Kompletace

Upečený a zchlazený mramorový chlebiček potřeme teplým rumovým sirupem z každé strany kromě dna. Necháme chvíli okapat na mřížce.

Dle libosti potřeme chlebiček tenkou vrstvou neutrální polevy z každé strany kromě dna.

Na povrch podélně po celé ploše pomocí cukrářského sáčku s kulatou špičkou nastříkáme připravenou čokoládovou ganache.

Vše dekorujeme úlomky z vytemperované bílé a hořké čokolády.