Publicado en el 12/08/2016

# [Una sencilla receta para Cake de Chocolate](http://www.notasdeprensa.es)

## El postre está compuesto por un cake de chocolate, una ganache montada de chocolate con leche en la parte superior y en el interior del cake una ganache de chocolate cremosa que se funde en el paladar

 Dificultad: Media/Alta Receta por: Roberto Fernandez Hay que tener en cuenta el tamaño del molde, yo lo he hecho en un molde rectangular de 18 cm de largo y 4,5 cm de ancho. Si utilizas un molde más grande tendrás que hacer pruebas para saber el punto exacto de cocción, pero lo ideal es hacerlo a temperatura baja, unos 160ºC, tardara mucho más pero el resultado bien merece la pena. INGREDIENTES (para un molde de 18 cm de largo y 4,5 cm de ancho) Para el cake de chocolate25 gr de almendra molida, 63 gr de harina, 50 gr de nata, 63 gr de huevo, 50 gr de azúcar, 50 gr de mantequilla en pomada, 8 gr de cacao en polvo, 1 gr de sal, 5 gr de polvo para hornear. Para la ganache del interior30 gr de nata, 50 gr de chocolate con leche, 25 gr de chocolate negro 70%. Para la ganache montada de chocolate.135 gr de nata, 30 gr de chocolate con leche, 2 gr de gelatina. Para las placas de chocolate100 gr de chocolate negro 70%. ELABORACIÓN: Para la ganache montada de chocolate. Empezamos elaborando la ganache ya que hay que dejarla reposar al menos 12 horas paras poderla montar, primero troceamos el chocolate y lo introducimos en un bowl, a continuación calentamos la nata hasta los 90ºC y retiramos del fuego  para verter la nata sobre el chocolate, mezclamos bien hasta que el chocolate se funda, a continuación añadimos la gelatina (previamente hidratada y bien escurrida) y dejamos enfriar. Cuando se haya enfriado la tapamos con papel film y la metemos en la nevera, la dejaremos reposar 12 horas para poderla montar. Para la ganache del interior Ahora preparamos la ganache de chocolate del interior, empezamos troceando los chocolates y los fundimos ligeramente. A continuación calentamos la nata en un cazo hasta los 90ºC, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate, mezclamos bien hasta conseguir una mezcla homogénea y emulsionamos con el túrmix. Cubrimos el bowl con papel film de modo que el film quede adherido a la ganache para que no forme costra al enfriarse y lo guardamos en la nevera para que coja consistencia, 1 hora aproximadamente. Una vez que la ganache tenga consistencia la metemos en una manga con boquilla lisa grande y sobre un trozo de papel encerado formamos tiras que sean un poco más pequeñas que el molde que vayamos a utilizar, después las congelamos durante 2 horas aproximadamente. Para el cake de chocolate Ahora preparamos el cake, mezclamos la mantequilla en pomada con el azúcar hasta conseguir una crema homogénea. A parte mezclamos los huevos con la nata y los vamos añadiendo poco a poco a la mezcla anterior (es importante que los huevos estén a temperatura ambiente y que al mezclarlos con la mantequilla lo hagamos a intervalos para lograr una correcta emulsión), mezclamos todo bien hasta que quede bien emulsionado. En otro bowl mezclamos la harina, el cacao, la almendra molida, la sal y el polvo para hornear. Tamizamos esta mezcla y la vamos incorporando poco a poco a la mezcla anterior. Mezclamos bien y lo metemos en una manga. Ahora rellenamos el molde hasta la mitad, sacamos una tira de ganache del congelador y la colocamos encima, cubrimos con más masa  con cuidado de no rellenar excesivamente el molde, lo ideal es rellenar tres cuartas partes del molde. Horneamos a 160ºC durante 18 minutos aproximadamente (el tiempo puede variar dependiendo del tamaño del molde). Dejamos enfriar y desmoldamos. Para las placas de chocolate y el montaje Ahora preparamos las placas de chocolate, fundimos el chocolate a 50ºC y lo atemperamos, vertemos tres cuartas partes del total sobre un mármol frío hasta que alcance los 27ºC de temperatura, removiendo con la espátula para acelerar el proceso, unimos con el resto del chocolate para que alcance los 31ºC de temperatura. Cogemos una hoja de papel de acetato y cortamos 4 triángulos, uno grande, otro un poco más pequeño y dos más pequeños, las medidas dependerán del tamaño del cake que hagas. Una vez que tenemos los triángulos de acetato los cubrimos con el chocolate atemperado y los dejamos secar sobre un molde de media caña para que cojan una forma ligeramente curvada. A continuación cogemos el cake horneado y creamos una superficie plana en la parte superior recortando un poco con un cuchillo de sierra, montamos la ganache y la metemos en una manga con una boquilla plana (nº103 de Wilton), ahora vamos poniendo ganache en la parte superior del cake con la parte más ancha de la boquilla mirando hacia abajo y vamos haciendo eses. Finalmente decoramos con las placas de chocolate. Esta y más recetas en: Postres con Estilo. Visita también: Guía de Restaurantes en México DF. and Revista Gastronómica de México. The post Receta Cake de Chocolate appeared first on Gastronomadas Mx.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/una-sencilla-receta-para-cake-de-chocolate](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)