

Σοκολατόπιτα

Για ένα στρογγυλό ταψί, 22 cm διάμετρο

Υλικά

250 g βούτυρο
25 g αλεύρι
10 g baking powder
250 g σοκολάτα υγείας 3011
275 g ζάχαρη
310 g αβγά

Για το γλάσο

45 g νερό
250 g σοκολάτα υγείας 3011
125 g βούτυρο

Τρόπος παρασκευής

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190 °C. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε το ταψάκι. Λιώνουμε το βούτυρο με τη σοκολάτα μαζί στον φούρνο μικροκυμάτων ή σε μπεν μαρί.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη στο μίγμα και αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει λίγο.

Προσθέτουμε σταδιακά τα αβγά ανακατεύοντας συνεχώς στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι με το baking powder . Ανακατεύουμε καλά το μίγμα.

Μεταφέρουμε το μίγμα στη φόρμα και ψήνουμε για 22 με 25 λεπτά. Βγάζουμε το γλυκό από το φούρνο, το αφήνουμε λίγο να κρυώσει το κόβουμε και ρίχνουμε το γλάσο.

Για το γλάσο σοκολάτας ζεσταίνουμε όλα τα υλικά μαζί σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατεύουμε καλά το γλάσο.



Triple chunks chocolate cookies

Για 40 τεμάχια των 40 g

Υλικά

410 g βούτυρο

170 g ζάχαρη κρυσταλλική

1 δόση βανίλια

80 g αβγά

370 g αλεύρι μαλακό

90 g κακάο

15 g baking powder

460 g σταγόνες σοκολάτας

200 g ψιλοκομμένες σοκολάτες (υγείας, γάλακτος & λευκή)

Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα σε μέτρια προς γρήγορη ταχύτητα, το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια. Όταν το μίγμα αφρατέψει, χαμηλώνουμε ταχύτητα (μέτρια) και ρίχνουμε τα αβγά σταδιακά. Τοποθετούμε το φτερό και σε χαμηλή ταχύτητα προσθέτουμε το αλεύρι με το κακάο, το baking powder και τις σταγόνες σοκολάτας, μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί. Πλάθουμε μπισκότα των 40 g και πιέζουμε ελαφρά, να αποκτήσουν πάχος 10 mm. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί. Προσθέτουμε κομμάτια από τις ψιλοκομμένες σοκολάτες και ψήνουμε στον φούρνο στους 180-190°C για περίπου 8-10 λεπτά.



Profiterole

Για 10 ποτήρια των 140 g έκαστο

Για τη ζύμη σου

105 ml νερό

105 ml γάλα

1 g ζάχαρη

1 g αλάτι

100 g βούτυρο

120 g αλεύρι μαλακό

215 g αβγά

Τρόπος παρασκευής

Σε μια κατσαρόλα, βράζουμε το νερό με το γάλα, τη ζάχαρη, το αλάτι και το βούτυρο. Μόλις βράσει το μίγμα, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το αλεύρι. Επαναφέρουμε στη φωτιά και ανακατεύουμε με μια πλαστική σπάτουλα μέχρι να ψηθεί καλά η ζύμη. Χτυπάμε τη ζύμη στο μίξερ με το φτερό σε χαμηλή ταχύτητα. Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς και προσθέτουμε σταδιακά τα αβγά. Τοποθετούμε το μίγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ Νο6 και κόβουμε σε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί, στρογγυλούς δίσκους διαμέτρου 2cm. Ψήνουμε στον φούρνο στους 170°C για περίπου 40 λεπτά.

Για την κρέμα ζαχαροπλαστικής

600 ml γάλα

150 ml κρέμα γάλακτος

1 στικ βανίλιας

150 g ζάχαρη

70 g κορν-φλαουερ

150 g αβγά

35 g βούτυρο

Τρόπος παρασκευής

Ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα σε μέτρια θερμοκρασία, το γάλα, με την κρέμα γάλακτος τη βανίλια και τη μισή ζάχαρη, μέχρι να έρθουν σε σημείο βρασμού. Σε μια μπασίνα, τοποθετούμε την υπόλοιπη ζάχαρη με το κορν φλάουερ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Προσθέτουμε τα αβγά και ένα μέρος από το χλιαρό γάλα (50 ml), και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή χωρίς σβώλους. Σουρώνουμε το μίγμα σε μια άλλη μπασίνα. Μόλις αρχίσει να βράζει το γάλα, ρίχνουμε απευθείας όλο το περιεχόμενο της κατσαρόλας στο μίγμα των κρόκων και ανακατεύουμε έντονα. Μεταφέρουμε το μίγμα στην κατσαρόλα και συνεχίζουμε το έντονο ανακάτεμα πάνω στη φωτιά μέχρι η κρέμα να αρχίσει να βράζει. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και μεταφέρουμε απευθείας την κρέμα σε άλλο σκεύος καλύπτοντας την επιφάνειά της με μεμβράνη. Τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει (4°C). Ανακατεύουμε την κρέμα ζαχαροπλαστικής στον κάδο του μίξερ με το σύρμα σε μέτρια προς γρήγορη ταχύτητα, μέχρι να αποκτήσει μια κρεμώδη και λεία υφή.

Σάλτσα προφιτερόλ

375 g γάλα
375 g ζάχαρη
350 g νερό
50 g κακάο

50 g αλεύρι
90 g σοκολάτα υγείας 3011
βανίλια

Τρόπος παρασκευής

Σε μια κατσαρόλα, βράζουμε το γάλα μαζί με τη μισή ζάχαρη. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε το νερό με την υπόλοιπη ζάχαρη, το κακάο και το αλεύρι. Όταν βράσει το γάλα, προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από την κουβερτούρα και τη βανίλια-και ανακατεύουμε συνέχεια πάνω στη φωτιά μέχρι να δούμε ότι κοχλάζει και στο κέντρο της κατσαρόλας. Το κατεβάζουμε από τη φωτιά όταν είναι έτοιμο και προσθέτουμε τη σοκολάτα υγείας και τη βανίλια, ανακατεύοντας σε τακτά χρονικά διαστήματα μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα καλά. Σκεπάζουμε με μεμβράνη (να ακουμπήσει η μεμβράνη το μίγμα) και το τοποθετούμε στο ψυγείο.

Για τη σύνθεση

Τοποθετούμε την κρέμα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και γεμίζουμε τα σουδάκια. Τοποθετούμε μια λεπτή στρώση κρέμας στο ποτήρι και τοποθετούμε 2 γεμισμένα σουδάκια. Γεμίζουμε το ποτήρι με τη σάλτσα προφιτερόλ. Διακοσμούμε με ξύσματα σοκολάτας υγείας, ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

