

Casamar

CATALÀ

Coulant de xocolata negra:

Aquesta es una recepta ideal per a poder fer a casa amb la família. Són molt pocs ingredients i el resultat és espectacular. Es una recepta del Restaurant Jean Luc Figueras que vaig aprendre quan hi vaig fer un Stage. El seu pastisser Jordi Butrón la feia en aquell moment i em va donar la recepta. Un coulant Fàcil i espectacular a l'hora.

Ingredients per a 10 coulants

460 gr de xocolata negra
300 gr de mantega
230 gr de sucre
12 ous
160 gr de farina

Elaboració

Posem a fondre la xocolata juntament amb la mantega al bany maria. Mentrestant muntem els ous amb el sucre durant uns 8 minuts a una velocitat mitja (màquina de barilles o similar). Un cop els ous hagin doblat el seu volum, afegim a poc a poc la barreja de xocolata i mantega que haurem fos i l'anem incorporant al ous sense deixar de moure. Un cop la barreja està homogènia i anem incorporant la farina de mica en mica i amb un tamis per tal que no hi hagin grumolls.

Un cop tinguem la barreja, la posem en una màniga pastissera i passarem a emmotllar els Coulants.

Agafarem un motllo de flam, el pintarem amb mantega en el sentit de baix cap dalt i posarem la barreja de coulant fins $\frac{3}{4}$ de la capacitat.

Així successivament amb tots els coulant i posarem a coure a 200° durant 7 minuts .

Un cop el tinguem cuit, el trèiem del motllo i ja el podem degustar.

Casamar

CASTELLÀ

Coulant de chocolate negro:

Esta es una receta ideal para poder hacer en casa con la familia. Son muy pocos ingredientes y el resultado es espectacular. Es una receta del Restaurante Jean Luc Figueras que aprendí cuando hice un Stage. Su pastelero Jordi Butrón la hacía en ese momento y me dio la receta. Un coulant Fácil y espectacular a la hora.

Ingredientes para 10 coulants

460 gr de chocolate negro
300 gr de mantequilla
230 gr de azúcar
12 huevos
160 gr de harina

Elaboración

Ponemos a derretir el chocolate junto con la mantequilla al baño María. Mientras montamos los huevos con el azúcar durante unos 8 minutos a una velocidad media (máquina de varillas o similar). Una vez los huevos hayan doblado su volumen, añadimos poco a poco la mezcla de chocolate y mantequilla que tendremos fundido y lo vamos incorporando al huevos sin dejar de mover. Una vez la mezcla está homogénea y vamos incorporando la harina poco a poco y con un tamiz para que no haya grumos.

Una vez tengamos la mezcla, la ponemos en una manga pastelera y pasaremos a moldear los coulants.

Cogeremos un molde de flan, lo pintaremos con mantequilla en el sentido de abajo hacia arriba y pondremos la mezcla de coulant hasta $\frac{3}{4}$ de la capacidad.

Así sucesivamente con todos los coulant y pondremos a cocer a 200° durante 7 minutos.

Una vez lo tengamos cocido, el sacamos del molde y ya podemos degustar.

Casaman

ANGLÈS

Dark Chocolate Coulant:

This is an ideal recipe to make at home with the family. There are very few ingredients and the result is spectacular. It's a recipe from the Jean Luc Figueras Restaurant that I learned when I made a Stage. Her pastry chef Jordi Butrón made it at that moment and she gave me the recipe. A coulant Easy and spectacular at the time.

Ingredients for 10 coulants

460 g of dark chocolate
300 gr butter
230 gr of sugar
12 eggs
160 gr flour

Elaboration:

Put the chocolate together with the butter in the María bath. While we whisk the eggs with the sugar for about 8 minutes at a medium speed (rod machine or the like). Once the eggs have doubled in volume, add the chocolate and butter mixture that we will have melted and gradually add it to the eggs. Once the mixture is homogeneous and gradually add the flour and a sieve so that there are no lumps. Once we have the mixture, we put it in a pastry sleeve and we will mold the coulants.

We will take a mold of flan, we will paint it with butter in the direction of downwards and we will put the mixture of coulant until capacidad of the capacity. So on with all the coulant and we will bake at 200° for 7 minutes. Once cooked, remove from the mold and we can taste.

Casaman

FRANCÉS

Coulant au chocolat noir:

C'est une recette idéale à faire chez soi en famille. Il y a très peu d'ingrédients et le résultat est spectaculaire. C'est une recette du restaurant Jean Luc Figueras que j'ai apprise en faisant une scène. Son pâtissier Jordi Butrón l'a fait à ce moment-là et elle m'a donné la recette. Un coulant Facile et spectaculaire à l'époque.

Ingrédients pour 10 coulants

460 g de chocolat noir
300 gr de beurre
230 gr de sucre
12 œufs
160 gr de farine

Elaboration :

Mettez le chocolat avec le beurre dans le bain María. Pendant que nous fouettons les œufs avec le sucre pendant environ 8 minutes à vitesse moyenne (machine à tige ou similaire). Une fois que les œufs ont doublé de volume, ajoutez le mélange de chocolat et de beurre que nous aurons fait fondre et ajoutez-le progressivement aux œufs. Une fois le mélange homogène et ajouter progressivement la farine et un tamis pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Une fois que nous avons le mélange, nous le mettons dans une poche à douille et nous moulons les coulants.

Nous prendrons un moule de flan, nous le peindrons avec du beurre dans le sens du bas et nous mettrons le mélange de coulant jusqu'à capacidad de la capacidad.

Et ainsi de suite avec tout le coulant et nous allons cuire à 200° pendant 7 minutes.

Une fois cuit, retirer du moule et nous pouvons déguster.