



El mejor Fondant de chocolate del mundo mundial

Por sabores, Chocolate, Por fecha especial o temporada

Ingredientes

- Spray antiadherente o 50 gramos de mantequilla sin sal derretida (para pincelar los moldes)
- 40 g (5 cucharaditas) de cacao en polvo sin azúcar (para espolvorear en los moldes)
- 200 g de chocolate oscuro, cortado en cuadritos pequeños
- 200 g de mantequilla sin sal, cortada en cuadritos pequeños
- 200 g de azúcar pulverizada
- 4 huevos
- 4 yemas de huevo (adicionales a los anteriores)
- 200 g de harina de trigo para todo uso
- Opcional: helado de vainilla para servir

Preparación

- Primero hay que preparar los moldes (yo uso Ramekins medianos de porcelana, también son conocidos como moldes de pudín o moldes de suflé). Cubrir bien los moldes con spray antiadherente. (En caso de que no se tenga spray antiadherente, cubrir los moldes de mantequilla con la ayuda de un pincel de cocina, colocarlos en el congelador por unos minutos, dejar que la mantequilla se endurezca y luego volver a agregar más mantequilla encima de la ya congelada). Agregar aproximadamente una cucharadita de cacao a cada molde y moverlos hacia los lados hasta cubrir el mismo completamente de cacao. Retirar el exceso de cacao y apartar los moldes hasta tener la preparación lista.
- Derretir el chocolate y la mantequilla a Baño María*. Retirar del calor y remover hasta que se obtenga una crema de chocolate y mantequilla totalmente homogénea. Dejar enfriar mientras se hace el resto de la preparación.
- En un bowl aparte batir los huevos y amarillas de huevo con el azúcar hasta que se obtenga una mezcla densa y pálida (esto se puede hacer con un batidor manual o uno eléctrico). Agregar la harina con un tamizador a los huevos y luego batir a velocidad baja-media.
- Agregar el chocolate a la mezcla anterior en 3 partes, es decir, añadir un tercio de la mezcla, batir a velocidad baja-media hasta que se incorpore bien, luego el segundo tercio, volver a batir, y cuando se haya unido todo incorporar la tercera parte y remover hasta que se obtenga una mezcla homogénea.
- Precalentar el horno a 180°C.
- Verter la mezcla de forma equitativa en los moldes previamente preparados. Colocarlos en la nevera o heladera y dejar enfriar por al menos 20 minutos (se pueden dejar enfriar desde la noche anterior a hornearlos).
- Sacar de la nevera y colocar los moldes encima de una bandeja apta para horno y hornear por 10 a 12 minutos, hasta que la parte superior haya formado una "costra" o se vea cocida y las orillas se han comenzado a separar de los moldes. Sacar del horno y dejar enfriar por 1 minuto antes de

desmoldarlos.

- Ayudar a desprender los fondants de los moldes con la mano moviendo un poco las superficies de forma muy sutil para que se despeguen de los lados. Voltar cada molde encima de la mano para comprobar que se han desprendido de la forma correcta. Si sienten que cae en su mano pueden volver a voltarlo en el molde y luego voltarlo encima del plato en el que vayan a servir.
- Si se va a usar helado, agregarlo encima o colocarlo a un lado y servir inmediatamente**
- Notas: *Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En otra olla más pequeña, vaciar el chocolate y la mantequilla y poner esta encima de la que tiene agua, procurando que el fondo de la cacerola que va arriba no toque el agua de la de abajo. **Deben ser servidos inmediatamente porque si no el calor acumulado cocinará el centro y no saldrá el chocolate derretido cuando se pique.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/221>