

CHOCOLATE OLIVE OIL FONDANT

Ingredients

155 gr dark chocolate 70%

4 eggs (room temperature)

130 ml extravergin olive oil

150 gr light brown sugar

50 gr of caster sugar

35 gr almond meal

Bergamot zest (any citrus works!)

Flaky salt

Raspberries (optional)

Equipment

- Cake tin, about 26 cm of diameter.
 - Spatula, whisk, flour sieve.
- I suggest to use an electric mixer, but if you don't have one don't worry. It might take a little more time, but it works anyway.

Instructions

Preheat your oven at 170c.
Grease and line your cake tin with parchment paper.

Separate the eggs into two bowls.
Chop the chocolate and melt in a microwave or using bain-marie,
careful not to overheat.

In a big mixing bowl pour the melted chocolate and whisk in slowly olive oil,
light brown sugar + bergamot zest.

Add the egg yolks one at a time, almond flour and salt.

Using a stand mixer, whip the egg whites until they start to foam,
add gradually caster sugar, whipping until the egg whites
form stiff peaks, but not too firm.

Fold the meringue in the chocolate base, working delicately with a spatula.

Pour the mix in the tin, scatter raspberries on top
and push them in gently, finish with flaky salt.
Bake for 25-30 minutes.

Bake until a skewer inserted in the middle comes out completely clean.
The surface will crack a little, it's totally ok.

Let cool completely, couple of hours at least.
Serve with extra berries and a dollop of whipped crème fraiche.

Notes

Chocolate

If you have 55% chocolate → 175 grams
If you have 62/65% chocolate → 165 grams
Dark gianduja is great if you find it.

Spices

I'm a huge citrus-chocolate fan, but you can definitely try with other aromas like vanilla, tonka bean, pinch of coffee powder, cardamom, szechuan pepper, chili powder...

Fruit

Raspberry are a very nice addition to this cake, giving an extra acidity kick. You can also decide to bake it plain and add some fruit when serving, like berries, plums, apricots, citrus...

Substitutions

Almond flour can be substituted with any kind of nut flour (hazelnut is really nice, especially if you are using gianduja chocolate). if you need it to be nut free same quantity of rye flour will work.

FONDANT CIOCCOLATO E OLIO D'OLIVA

ingredienti

155 gr cioccolato fondente al 70%

4 uova a temperatura ambiente

130 ml di olio extravergine d'oliva

150 gr zucchero di canna fine

50 gr zucchero semolato

35 gr farina di mandorla

1 bergamotto

Sale in fiocchi

200 gr lamponi freschi

Attrezzatura

- Teglia da torta a cerniera, 24 cm di diametro
 - Spatola, frusta, setaccio per farina
 - Planetaria, o frusta elettrica(o molta buona volontà per montare gli albumi a mano)

Procedimento

Preriscalda il forno a 170°.

Ungi una teglia e fodera di carta forno, facendo aderire con cura ai bordi.

Separa albumi e tuorli in due ciotole differenti.

Preleva la zest del bergamotto con una grattuggia fine (tipo Microplane) e miscela con lo zucchero di canna.

Trita grossolanamente il cioccolato e fondi delicatamente al microonde o a bagnomaria, attenzione a non scaldare eccessivamente.

Versa il cioccolato in una ciotola, lavorando con una frusta, unisci l'olio d'oliva, lo zucchero di canna con la zest di bergamotto e i tuorli d'uovo, uno per volta, farina di mandorle e un pizzico di fior di sale.

Nella planetaria inizia a montare a media velocità gli albumi, quando iniziano a fare schiuma versa a pioggia i restanti 50 gr di zucchero semolato, monta fino ad avere una meringa soffice, ma non eccessivamente sostenuta.

La meringa va unita alla base di cioccolato, delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto, utilizzando una spatola.

L'obbiettivo è quello di mantenere più bolle d'aria possibile all'interno del composto.

Versa l'impasto nella teglia preparata, livella e distribuisci i lamponi, facendoli affondare delicatamente. Finisci con un pizzico abbondante di fiocchi di sale.

Cuoci per 25/30 minuti, verifica la cottura inserendo uno stecchino che dovrà risultare asciutto.

La superficie tende a creparsi, è tutto nella norma.

Lascia raffreddare completamente, almeno un paio d'ore.
Servi con frutti di bosco marinati e crème fraiche montata.

Cioccolato

Se hai del cioccolato al 55% → 175 grammi

Se hai del cioccolato al 62/65% → 165 grammi

Il gianduja fondente funziona molto bene, se ne hai a disposizione.

Spezie

Io sono una grande appassionata del matrimonio cioccolato e agrumi.
Altri aromi che possono essere aggiunti: vaniglia, fava tonka, polvere di caffè,
cardamomo, pepe di szechuan, peperoncino...

Frutta

I lamponi sono perfetti perché danno una spinta di acidità estremamente piacevole.
Si può anche decidere di cuocerla semplice e usare la frutta al momento di servirla,
come frutti di bosco, albicocche, agrumi...

Sostituzioni

La farina di mandorle può essere sostituita con farina di frutta secca di ogni tipo
(la nocciola funziona particolarmente bene se usi il cioccolato gianduja fondente).
Per una versione senza frutta secca, puoi usare farina di segale in sostituzione.