

DARK CHOCOLATE SHIRT CAKE

baja para el versión Español

INGREDIENTS:

for the Cake:

- 80g of white flour
- 20g of pure cocoa powder
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon grounded cinnamon
- pinch of salt
- 100g white sugar
- 1/4 cup apple sauce
- 1/4 cup sunflower oil
- 2 eggs
- 1/2 teaspoon vanilla essence/paste

for the Ganache:

- 200g chopped dark chocolate (I used 55%)
- 200ml full cream (+35%)
- 1/4 cup sifted icing sugar
- 1/2 teaspoon vanilla essence/paste

for the Modeling Chocolate:

- 250g chopped dark chocolate (same as for ganache)
- 4 tablespoons glucose/corn syrup
- 1 tablespoon water
- Clear film (Cling wrap)

METHOD:

for the Cake:

Pre-heat the oven to 180°C and prepare your mold. This batter is sufficient for 1 x 20cm mold. Sift your dry ingredients together and leave to the side. Mix your oil, apple sauce and sugar until well mixed, add the eggs 1 by 1 then the vanilla. Lastly add the dry ingredients and remember not to overmix! Pour into your mold and bake for 30-35 minutes. Let cool completely before removing the cake from the mold.

for the Ganache:

Heat up the cream in the microwave for 90 seconds, just until before it boils add your chopped chocolate and let it stand for a few minutes. Now use a wire whisk to ensure it's well mixed and lastly add your vanilla and icing sugar, mix again. Place a piece of clear plastic film (cling wrap) on to the surface and allow to cool to room temperature and thereafter place in the freezer to allow to set quicker to ensure its ready when your cake is cooled. Ensure that it does not freeze!

for the Modeling Chocolate:

this Recipe was adapted from: CupcakeAddiction

Melt your chocolate in a large bowl in the microwave for 30 second intervals until completely melted, mine took 4 x 30 second bursts. In a separate small bowl put the glucose syrup and water and heat up for 30 seconds then mix well. Now add to your melted chocolate and with a tablespoon mix slowly, with big circles, until you can't see any glucose syrup and the mixture scrapes away easy from the bottom of the bowl, at this stage you should stop mixing. Pour the mixture on a pre prepared clear film, flatten it and cover. Leave to set overnight for approximately 12 hours. After this period the mixture will be hard, knead it for about 30 seconds until you get to a fondant consistency, now its ready to be used. Modeling chocolate can be kept for months if stored in clear film and a sealed container. This taste far better than fondant..believe me! You can also use white or milk chocolate :-)

VERSIÓN EN ESPAÑOL

INGREDIENTES:

Para el bizcocho :

80 g de harina blanca
20 g de polvo de cacao puro
½ cucharadita de levadura
Canela en polvo ½ cucharadita
pizca de sal
100 g de azúcar blanco
¼ de taza de compota de manzana
¼ de taza de aceite de girasol
2 huevos
½ cucharadita de esencia de vainilla

para el Ganache :

200 g de chocolate negro picado (utilicé al 55 %)
200ml nata (35 %)
¼ de taza de azúcar glass
½ cucharadita de esencia de vainilla

para el Modelado de Chocolate:

250 g de chocolate negro picado (el mismo que para el ganache)
4 cucharadas de glucosa / jarabe de maíz
1 cucharada de agua
film transparente

MÉTODO :

Para el bizcocho :

Pre- caliente el horno a 180 ° C y preparar su molde. Esta masa es suficiente para un molde de 1 x 20cm. Tamizar los ingredientes secos y dejar a un lado. Mezclar el aceite, la compota de manzana y el azúcar hasta que estén bien mezclados, añadir los huevos 1 a 1 y luego la vainilla. Por último agregar los ingredientes secos y recordar no mezclar en exceso! Vierta la mezcla en el molde y hornear durante 30-35 minutos. Deje que se enfríe por completo antes de retirar la tarta del molde.

Para el Ganache :

Calentar la crema en el microondas durante 90 segundos, justo antes de que hierva, agregar el chocolate picado y dejar reposar durante unos minutos. Ahora usar un batidor de mano para asegurar que esté bien mezclado y por último añadir su vainilla y azúcar glas, mezclar de nuevo. Coloque un trozo de film

transparente sobre la superficie y dejar enfriar a temperatura ambiente y colocar entonces en el congelador para permitir que se establezca más rápido. Asegúrese de que no se congela !

para el Modelado de Chocolate:

la receta adaptada de: CupcakeAddiction

Derretir el chocolate en un recipiente grande en el microondas por intervalos de 30 segundos hasta que esté completamente derretido, la mía tomó 4 intervalos de 30 segundos cada uno. En una taza pequeña poner el jarabe de glucosa y agua y calentar durante 30 segundos y luego mezclar bien. Ahora agréguelo a su chocolate derretido y con una cucharada mezclar lentamente, haciendo grandes círculos, hasta que usted no puede ver ningún jarabe de glucosa y las raspaduras de la mezcla, en este momento debe dejar de mezclar. Vierta la mezcla en un film transparente, aplanarlo y cubrir. Dejar reposar durante la noche durante aproximadamente 12 horas. Después de este periodo, la mezcla será difícil de amasar durante unos 30 segundos hasta llegar a una consistencia de pasta de azúcar, ahora está listo para ser utilizado. El modelado de chocolate se puede mantener durante meses si se almacena en un film transparente y un recipiente sellado. Sabe mucho mejor que el fondant, créanme!! También puede utilizar chocolate blanco o con leche :-)