Receita: Fondant de Chocolate com Centro Cremoso

Introdução

O Fondant de Chocolate, também conhecido como Lava Cake, é uma sobremesa irresistível que combina um bolo macio com um centro cremoso de chocolate derretido. Originado na França, o fondant tornou-se uma das sobremesas mais populares em restaurantes ao redor do mundo, devido à sua apresentação sofisticada e ao sabor rico de chocolate.

Embora pareça algo que só um chef experiente poderia fazer, a verdade é que o fondant é simples de preparar, desde que siga alguns truques básicos. A chave está no tempo de forno: cozinhar o suficiente para firmar as bordas, mas deixar o interior líquido. Vamos aprender a fazer esta delícia que certamente impressionará qualquer convidado!

Ingredientes

Para 6 unidades:

- 200g de chocolate amargo (com pelo menos 70% de cacau)
 - 150g de manteiga sem sal, mais um pouco para untar
 - 150g de açúcar
 - 4 ovos
 - 60g de farinha de trigo peneirada
 - 1 pitada de sal
 - Cacau em pó para polvilhar (opcional)
-

Modo de Preparo

1. Prepare os ramequins:

- Unte 6 ramequins (ou formas individuais) com manteiga e polvilhe com cacau em pó ou farinha. Isso ajuda a evitar que o fondant grude nas laterais. Reserve no frigorífico.

2. Derreta o chocolate e a manteiga:

- Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque numa tigela junto com a manteiga.

- Derreta em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada intervalo para evitar que queime. Misture até obter um creme liso e brilhante.

3. Bata os ovos e o açúcar:

- Em outra tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro e volumoso. Este passo é essencial para incorporar ar na massa e garantir a leveza do fondant.

4. Combine os ingredientes:

- Adicione o chocolate derretido à mistura de ovos, mexendo suavemente para incorporar.
- Aos poucos, peneire a farinha sobre a mistura e adicione uma pitada de sal. Misture delicadamente até obter uma massa homogênea.

5. Monte e asse:

- Divida a massa entre os ramequins preparados, enchendo cerca de 2/3 de cada forma.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 8 a 10 minutos. O tempo exato depende do forno, mas as bordas devem estar firmes enquanto o centro permanece macio ao toque.

6. Sirva imediatamente:

- Retire os ramequins do forno e deixe arrefecer por 1 minuto. Passe uma faca pelas bordas para soltar e vire delicadamente num prato de servir.
- Sirva quente, polvilhado com açúcar em pó ou acompanhado de gelado de baunilha e frutas frescas, como morangos ou framboesas.

Sugestões e Dicas

1. **Chocolate de qualidade:** Use um chocolate de boa qualidade para garantir um sabor rico e intenso.
2. **Preparação antecipada:** Pode preparar a massa com antecedência e guardá-la nos ramequins no frigorífico por até 24 horas. Apenas ajuste o tempo de forno, pois a massa fria pode demorar um pouco mais para cozinhar.
3. **Outras versões:** Experimente adicionar um toque de café instantâneo ou uma pitada de canela para realçar o sabor do chocolate.

Curiosidades sobre o Fondant de Chocolate

- **Origem francesa:** Apesar de ser conhecido como "lava cake" nos países de língua inglesa, o fondant de chocolate é uma invenção francesa. A palavra "fondant" significa "derretido" em francês, referindo-se ao interior cremoso do bolo.
- **Erro que deu certo:** Reza a lenda que o fondant foi criado por acidente, quando um chef retirou um bolo de chocolate do forno antes do tempo. Para sua surpresa, o interior não estava completamente cozido, mas os clientes adoraram o resultado.
- **Popularização mundial:** O fondant tornou-se famoso nos anos 1980, quando chefs renomados, como Michel Bras, começaram a apresentá-lo em seus cardápios.