Шоколадный бисквит
Рецепт от шефа-кондитера отеля Belles Rives

Ингредиенты

- Яйца – 8 шт
- Горький шоколад 70% – 125 гр
- Ром – 100 мл
- Сливочное масло – 85 гр
- Сахар – 200 гр
- Апельсины – 2 шт
- Мука – 100 гр
- Смесь семечек и орехов (льняные и тыквенные семечки, кедровые орешки) – 50 гр

Приготовление

1. Почистить апельсины: снять с них цедру и нарезать тонкими полосками.
   Выжать сок из апельсинов.

2. Растопить на водяной бане шоколад и сливочное масло.
   В другой кастрюле приготовить сироп, смешав сахар с водой.
   Бланшировать 3 раза цедру апельсина: довести воду до кипения, поместить туда цедру, снова довести до кипения, слить воду. Повторить эту процедуру три раза.
   Обжарить семена в сковороде вместе с морской солью.

3. Взбить желтки с сахаром.
Затем добавить туда муку и часть растопленного шоколада

4. Выпарить свежевыжатый апельсиновый сок на огне и оставить для нанесения на бисквит.
В 150 мл кипящей воды добавить 150 г сахара и цедру апельсина. Довести до кипения и сварить, сделать конфи.

5. Взбить белки до пиков и смешать лопаточкой с оставшимся растопленным шоколадом и 100 мл рома.

6. Соединить 2 смеси: белки с шоколадом и желтки с шоколадом.
Форму для выпечки смазать маслом и вылить в нее полученную смесь для бисквита.

7. Выпекать в духовке при температуре 180 градусов в течение 35 минут.

8. **Украшение**
Смазать готовый пирог апельсиновым сиропом, посыпать сахарной пудрой и обжаренными семечками, украсить апельсиновым конфи и натертым шоколадом.