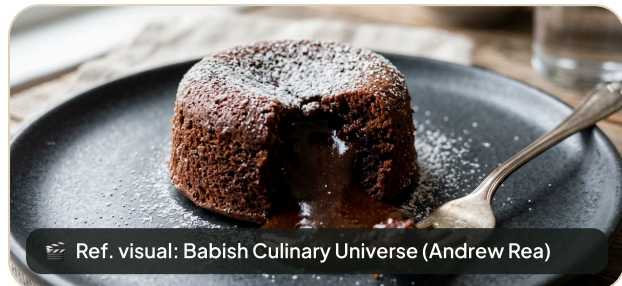


Francesa / Americana

Postres y Dulces

Volcán de Chocolate Fundido (Molten Lava Cake)

⌚ Prep: 15m 🔥 Cocción: 12m ⚡ Total: 27m 🍴 4 porciones



Ref. visual: Babish Culinary Universe (Andrew Rea)

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Preparar Moldes y Fundir Chocolate

⌚ 5 min

Engrasa los 4 ramequines con mantequilla y espolvoréalos con cacao en polvo. Derrite el chocolate picado con el resto de la mantequilla en microondas en tandas de 30 segundos hasta que esté brillante.

✓ Control: Moldes encamisados y ganache líquido satinado.

2 Batir Huevos, Azúcar y Sal

⌚ 5 min

Bate los 2 huevos enteros, las 2 yemas, la 0.5 taza de azúcar glas, la vainilla y la sal kosher fina hasta que la mezcla espume y espese.

✓ Control: Crema de huevo suave y aireada.

3 Integrar Masa

⌚ 5 min

Une el chocolate fundido tibio con la espuma de huevos y añade la harina tamizada con movimientos envolventes.

✓ Control: Masa de chocolate densa y brillante.

4 Hornear, Desmoldar y Decorar

⌚ 12 min

Vierte la masa en los moldes y hornea a 425°F (220°C) por 12 minutos exactos hasta que los bordes cuajen y el centro fundido alcance 160°F (71°C).

Desmolda en caliente y espolvorea con azúcar glas.

✓ Control: Centro fundido que fluye como lava al abrirlo.

⚠️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) EN EL CENTRO FUNDIDO (USAR HUEVOS PASTEURIZADOS SI SE HORNEA POR DEBAJO DE 160°F)

Los pasteles de lava contienen huevo y harina; el centro líquido debe alcanzar al menos 160°F (71°C) al salir del horno a 425°F (220°C) para cumplir con el estándar microbiológico del USDA/FDA, o bien elaborarse con huevos pasteurizados.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Bordes del pastel firmes y despegados del molde con el centro hinchado pero suave y tembloroso al tacto.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Tiempo Exacto de Horno: El horneado a alta temperatura (425°F / 220°C) durante 12 minutos afirma las paredes exteriores mientras lleva el núcleo fluido a 160°F (71°C) antes de que solidifique.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El centro quedó cocido y seco: Vigila el horno a partir del minuto 10; el centro debe mantener un ligero temblor de gelatina.

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[8]

- ☐ 6 oz (170g) Chocolate negro agridulce 70% cacao picado (Ghirardelli / Guittard)
- ☐ 0.5 taza (1 barra) Mantequilla sin sal (Kerrygold)
- ☐ 4 huevos (2 enteros + 2 yemas) Huevos grandes enteros más 2 yemas
- ☐ 0.5 taza Azúcar glas (impalpable, más 2 cucharadas para decorar)
- ☐ 3 cucharadas Harina de trigo todo uso
- ☐ 2 cucharadas Cacao en polvo sin azúcar (para espolvorear los moldes)
- ☐ 1 cucharadita Extracto puro de vainilla
- ☐ 0.25 cucharadita Sal kosher fina

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Chocolate Agridulce: Ghirardelli 70% Cacao Extra Bittersweet Baking Bar

Manteca de cacao real que se funde en un centro brillante y decadente. • 📍 Pasillo de repostería.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/babish-molten-lava-cake>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito