

Cake vanille, caramel & muscovado

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 120g de sucre
- 125g de crème liquide
- 85g de beurre
- 120g de beurre
- 80 de sucre muscovado
- 60g de caramel
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 180g de farine
- 7g de levure
- 50g de crème liquide
- 200g de chocolat ivoire
- 50g de beurre de cacao

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille de Madagascar & l'extrait de vanille et le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. En parallèle, faites chauffer la crème liquide avec la vanille.
3. Quand le sucre est entièrement caramélisé, déglacez-le progressivement avec la crème liquide chaude.
4. Enfin, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mixez le mélange pour obtenir un caramel bien lisse et brillant.
5. Conservez-le au réfrigérateur.
6. Le cake vanille/muscovado : de beurre 80 de sucre muscovado de caramel ousse de vanille 3 œufs de farine de levure de crème liquide Mélangez le beurre pommade avec le sucre, le caramel et les grains de la gousse de vanille.
7. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine et la levure préalablement tamisées.
8. Terminez avec la crème liquide.
9. Versez la pâte dans le moule préalablement beurré et chemisé avec du papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 55 minutes.
10. La pointe d'un couteau planté dans le cake doit ressortir sèche.
11. Attendez quelques minutes, puis démoulez le cake et laissez-le refroidir totalement.
12. Ensuite, garnissez-le de caramel puis filmez-le et réservez-le au réfrigérateur.
13. Finitions & glaçage : de chocolat ivoire de beurre de cacao Un peu de vanille en poudre Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao.
14. Versez le glaçage sur le cake bien froid posé sur une grille.
15. Saupoudrez avec un peu de poudre de vanille, puis laissez cristalliser et régalez-vous !