

Cake chocolat et poire

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 50g de beurre
- 40g de sucre
- 45g de farine
- 3g de levure chimique
- 12g de cacao en poudre non sucré
- 75g de crème liquide fleurette
- 30g de pépites de chocolat noir (Guanaja de Valrhona)
- 30g de chocolat fondu (Guanaja de Valrhona)
- 60g de beurre
- 60g de sucre
- 7g de levure chimique
- 55g de poudre de noisette
- 140g de farine
- 195g de purée de poire (si vous n'en avez pas, vous pouvez faire réduire de la poire mixée avec 10% de son poids en sucre pour obtenir quelque chose de suffisamment liquoreux)
- 110g de poire fraîche coupée en brunoise
- 300g de chocolat Guanaja
- 95g de noisettes concassées

Préparation

1. secs et les morceaux de poire.
2. Cuisson : Chemisez un moule à cake puis versez $\frac{1}{4}$ de l'appareil à la poire.
3. Versez ensuite $\frac{1}{3}$ de la pâte au chocolat, puis alternez les pâtes poire et chocolat jusqu'à épuisement.
4. Enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant environ 1h15 (vous pouvez vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau plantée dans le cake, elle doit ressortir sèche).
5. Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille.
6. Vous pouvez l'envelopper dans du papier film et le laisser reposer quelques heures, il gardera son moelleux.
7. Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez aussi préparer un sirop d'imbibage pour le cake.
8. Faites fondre le chocolat avec l'huile sans dépassez 45°C, puis ajoutez les noisettes concassées.
9. Attendez que le glaçage soit à 35°C, puis versez-le sur le cake déposé sur une grille.
10. Laissez le glaçage cristalliser puis déposez quelques demi-noisettes sur le cake.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com