

Cake mabré & insert praliné (inspiration François Perret)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g de beurre
- 220g de sucre
- 6g de sel
- 150g d'œufs (3 œufs environ)
- 320g de farine type 55
- 7g de levure chimique
- 300g de crème liquide
- 60g de cacao en poudre non sucré
- 6g de vanille en poudre
- 60 g de sucre
- 150g d'eau
- 9g de rhum brun (facultatif)
- 64g de crème liquide entière
- 80g de praliné 100% noisette
- 84g de Jivara ou chocolat au lait à 40%
- 16g de miel
- 24g de beurre
- 85g d'huile neutre
- 300g de chocolat noir (Caraïbes pour moi)
- 95g de fruits secs concassés (noisettes, amandes, pistaches...)

Préparation

1. Edit : depuis la parution de cette recette, François Perret a sorti son livre et j'ai donc pu réaliser sa recette de marbré.
2. Je laisse tout de même celle-la en ligne, ce cake était délicieux avec son insert au praliné ;-) Depuis le temps que j'entendais parler de la recette de marbré de François Perret, je me suis dit qu'il était temps que je la teste !
3. J'ai trouvé cette recette sur le blog d'Empreinte Sucrée, en suivant ses conseils (diminution de la quantité de sucre par rapport à la recette originale), mais j'y ai ajouté une surprise : un insert de ganache au praliné grâce à mon moule à cake troué.
4. Si vous n'avez pas ce moule, vous pouvez réaliser la même recette et étaler la ganache sur le cake avant de le glacer au lieu de le garnir.
5. Ajoutez ensuite les œufs et mélangez, puis incorporez la farine et la levure.
6. Enfin, ajoutez la crème liquide et mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène.
7. Divisez la pâte en deux parties égales (chacune) et ajoutez dans l'une la vanille en poudre, dans l'autre le cacao.
8. Mélangez de façon à avoir deux pâtes homogènes (à ce moment-là, ma pâte au cacao était très dense, j'y a ajouté un peu de crème liquide pour avoir une texture plus souple).
9. Beurrez et farinez ou chemisez votre moule à cake, puis mettez les pâtes dans deux poches à douille (si vous n'en avez pas, vous pouvez aussi répartir la pâte à la cuillère).
10. Pochez les pâtes en alternant une couche de vanille et une couche de cacao jusqu'à épuisement des pâtes.
11. Préchauffez le four à 150°C, puis enfournez pendant 1h30 (vérifiez la cuisson l'aide d'un cure-dent ou de la lame d'un couteau).
12. Pendant la cuisson du cake, préparez le sirop : portez l'eau et le sucre à ébullition, puis ajoutez hors du

feu le rhum (je n'en avais pas, j'ai mis de l'amaretto à la place).

13. Laissez refroidir.

14. Quand le cake est cuit, démoulez-le, puis imbiblez-le (encore chaud) avec le sirop à l'aide d'un pinceau.

15. Vous n'aurez pas forcément besoin de tout le sirop, le cake doit être bien imbibé, à vous de juger.

16. Laissez-le reposer toute la nuit.

17. Commencez par faire fondre le chocolat au lait avec le praliné.

18. Ensuite, portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le mélange chocolat-praliné en mélangeant bien à l'aide d'une maryse.

19. Ajoutez ensuite le sucre inverti puis lorsque la ganache atteint la température de 36°C, incorporez le beurre coupé en petits morceaux.

20. Faites fondre le chocolat avec l'huile sans dépassez 45°C, puis ajoutez les fruits secs hachés.

21. Finitions : Garnissez l'intérieur du cake avec la ganache à l'aide d'une poche à douille, puis placez-le au frais pour que la ganache durcisse.

22. Attendez que le glaçage soit à 35°C, puis versez-le sur le cake déposé sur une grille.

23. Laissez cristalliser, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com