

Cake chocolat & insert praliné amande

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 50g de miel
- 80g de sucre
- 50g de poudre d'amande
- 85g de farine
- 15g de cacao en poudre non sucré
- 5g de levure chimique
- 80g de crème liquide
- 50g de beurre fondu
- 3g de rhum
- 45g de chocolat à 70% (j'ai utilisé du guanaja de valrhona)
- 75g de pépites de chocolat
- 80g de praliné 100% amande
- 84g de guanaja ou chocolat noir à 70%
- 16g de miel
- 24g de beurre
- 300g de chocolat noir (toujours du guanaja)
- 95g d'amandes concassées

Préparation

1. Ça faisait quelques temps que je n'avais pas utilisé mon moule à cake avec insert, alors quand j'ai vu passé la recette du cake au chocolat de Jean Sulpice sur instagram je me suis lancée en y ajoutant un insert au praliné amande et un glaçage rocher.
2. Bref, une recette qui ne comporte aucune étape compliquée mais qui est super gourmande et qui plaira à tous les amoureux de chocolat !
3. J'ai utilisé le chocolat guanaja de chocolat, un chocolat à 70%, mais vous pouvez bien sûr utiliser le chocolat de votre choix en fonction de vos goûts.
4. Incorporez ensuite la poudre d'amande, la farine, le cacao en poudre et la levure chimique.
5. Quand la pâte est homogène, terminez en ajoutant le beurre fondu, le rhum, le chocolat fondu et les pépites du chocolat.
6. Beurrez le moule, et saupoudrez-le avec du cacao en poudre puis versez la pâte dedans.
7. Faites cuire 45 minutes dans le four préchauffé à 160°C.
8. Commencez par faire fondre le chocolat avec le praliné.
9. 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.
10. Ajoutez ensuite le sucre inverti puis lorsque la ganache atteint la température de 36°C, incorporez le beurre coupé en petits morceaux.
11. Faites fondre le chocolat avec l'huile sans dépassez 45°C, puis ajoutez les fruits secs hachés.
12. Finitions : Garnissez l'intérieur du cake avec la ganache à l'aide d'une poche à douille et étalez le reste de ganache sur le cake, puis placez-le au frais pour que la ganache durcisse (je l'ai mis au congélateur pendant environ 30-40 minutes pour qu'il soit plus facile à glacer).
13. Attendez que le glaçage soit à 35°C, puis versez-le sur le cake déposé sur une grille.
14. Laissez cristalliser, et régalez-vous !

