

Cake marbré (François Perret)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 110g de farine T55
- 3g de levure chimique
- 60g de beurre ramolli
- 150g de sucre semoule (j'en ai mis 120)
- 2g de poudre de vanille (j'ai mis une gousse)
- 2g de fleur de sel
- 1 œuf
- 100g de crème liquide entière
- 100g de farine T55
- 3g de levure chimique
- 60g de beurre ramolli
- 150g de sucre semoule (j'en ai mis 120)
- 1 œuf
- 20g de poudre de cacao
- 2g de sel fin
- 100g de crème liquide
- 125g d'eau
- 25g de sucre semoule
- 8g de rhum brun
- 325g de pâte à glacer brune (ou 260g de chocolat noir et 65g d'huile de pépin de raisin)
- 125g de chocolat noir
- 65g d'huile de pépin de raisin

Préparation

1. J'ai depuis quelques mois maintenant le livre Instants sucrés au Ritz Paris de François Perret, et après les barquettes noisettes j'ai eu envie de réaliser son cake marbré, connu comme étant un des meilleurs.
2. La recette indique que les proportions sont pour deux cakes de 24 à 26cm de longueur, ce que j'ai du mal à croire puisque j'ai suivi ces proportions et que j'ai eu de quoi faire un cake de 20cm de longueur et que j'ai eu peu de pâte restante.
3. Je pense donc que les quantités correspondent plutôt à un seul cake de 26cm à 28 cm de longueur, du coup pas besoin de diviser les proportions en deux.
4. Par contre, ayant un seul cake à imbiber et glacer, j'ai diminué les proportions de sirop d'imbibage et de glaçage, les quantités indiquées ci-dessous sont celles que j'ai utilisées.
5. Autre modification que j'ai faite, j'ai diminué la quantité de sucre, la recette originale et ma quantité sont toutes les deux indiquées pour que vous puissiez choisir.
6. Heureusement, le glaçage n'est pas du tout indispensable pour se régaler, vous pouvez très bien faire cuire votre cake, l'imbiber, le laisser refroidir et le déguster comme ça !
7. Sans arrêter le robot, ajoutez l'œuf et continuez à mixer.
8. Mélangez à l'aide d'une maryse la pâte pour la décoller des parois, puis ajoutez la farine et la levure tamisées, ainsi que la crème liquide.
9. Mixez à nouveau quelques secondes pour avoir un mélange lisse et homogène.
10. Versez la pâte dans une poche à douille et conservez au frais jusqu'au montage et la cuisson.
11. Dans le bol du robot mixeur, mélangez le beurre, le sucre et le sel.
12. Sans arrêter le robot, ajoutez l'œuf et continuez à mixer.
13. Mélangez à l'aide d'une maryse la pâte pour la décoller des parois, puis ajoutez la farine, le cacao et la

levure tamisés, ainsi que la crème liquide.

14. Mixez à nouveau quelques secondes pour avoir un mélange lisse et homogène.
15. Versez la pâte dans une poche à douille et conservez au frais jusqu'au montage et la cuisson.
16. Montage et cuisson : QS de beurre pour le moule et la cuisson Préchauffez le four à 145°C.
17. Beurrez ou chemisez votre moule à cake, puis pochez en alternance la pâte chocolat et la pâte vanille au centre de votre moule.
18. J'ai essayé deux façons de faire différentes, une en créant les marbrures à l'aide d'un couteau et l'autre en laissant la pâte telle quelle après avoir tapoté le moule sur le plan de travail pour répartir la pâte, et c'est avec cette deuxième façon que j'ai eu le plus joli résultat.
19. Pochez ensuite un trait de beurre de 2mm d'épaisseur sur toute la longueur du cake.
20. Enfournerez pendant 1h30, à la fin de la cuisson un couteau planté dans le cake doit ressortir sec.
21. Portez l'eau et le sucre à ébullition.
22. Hors du feu, ajoutez le rhum.
23. Quand le cake est cuit, attendez 5 minutes puis démoulez-le sur une grille.
24. Imbibez-le de sirop à l'aide d'un pinceau, puis laissez-le refroidir complètement.
25. Quand il est froid, placez-le au congélateur pour pouvoir le glacer.
26. Faites fondre la pâte à glacer brune et le chocolat sans dépasser les 45°C.
27. Quand ils sont fondus, ajoutez l'huile de pépin de raisin en mélangeant bien pour avoir un glaçage brillant et homogène.
28. Glacez le cake quand il est congelé, puis laissez-le revenir à température ambiante.
29. Enfin, régalez-vous !