

Marbré noisette & chocolat (Michaël Bartocetti)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 50g de beurre clarifié
- 38g de beurre demi-sel
- 90g de sucre semoule
- 68g de cassonade
- 75g d'œufs
- 120g de crème fraîche épaisse (je n'en avais pas, j'ai utilisé de la crème liquide entière)
- 145g de farine T55
- 3,2g de levure chimique
- 27g de cacao en poudre
- 10g de chocolat Carupano à 62% de la Chocolaterie de l'Opéra (pour moi, du Caraïbes de Valrhona)
- 50g de beurre clarifié
- 38g de beurre noisette
- 150g de sucre semoule
- 75g d'œufs
- 120g de crème fraîche épaisse
- 145g de farine T55
- 3,2g de levure chimique
- 42g de pâte de noisette du pémont
- 42g de praliné aux noisettes de Piémont, si possible rustique (pas trop liquide)
- 1 gousse de vanille
- 50g d'eau
- 15g de sucre
- 4g de cognac
- 75g d'eau (1)
- 150g de glucose
- 150g de sucre
- 100g de lait concentré
- 70g de masse gélatine
- 120g de chocolat Extra Bitter Valrhona
- 12g de pâte de cacao
- 5g de chocolat Jivara de Valrhona
- 12g d'eau (2)

Préparation

1. Après le marbré chocolat vanille de François Perret, je me suis lancée dans le marbré noisette chocolat de Michaël Bartocetti !
2. J'ai trouvé la recette dans un numéro récent de Fou de Pâtisserie ; les proportions données étaient énormes, donc forcément je les ai réduites pour réaliser un seul cake.
3. La recette n'est pas compliquée, par contre pensez à acheter suffisamment de beurre si comme moi vous réalisez votre beurre clarifié et votre beurre noisette vous-mêmes.
4. Dernière chose, je n'ai pas réalisé le glaçage de la recette car il m'en restait du cake de François Perret, j'ai donc préféré réutiliser celui-là et le terminer plutôt que d'en avoir un autre en attente dans le frigo (idem pour le sirop d'imbibage d'ailleurs, j'avais conservé le reste du cake précédent au réfrigérateur).
5. Pour le beurre noisette : il faut continuer à faire chauffer le beurre précédemment obtenu de façon à avoir un beurre de couleur dorée avec une jolie couleur noisette.
6. A l'aide d'un robot-coupe, mélangez le beurre demi-sel et les sucres.
7. Ajoutez petit à petit les œufs, puis la crème, la farine, la levure et le cacao tamisés et préalablement mélangés.

8. Terminez en incorporant le beurre clarifié et le chocolat fondu.
9. Mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène mais pas plus, il ne faut pas surchauffer la pâte.
10. A l'aide d'un robot-coupe, mixez le sucre et ajoutez petit à petit les œufs, les grains de vanille et la crème.
11. Incorporez la farine et la levure tamisés et mélangés, puis la pâte et le praliné de noisettes.
12. Terminez en ajoutant les beurres (clarifié et noisette).
13. Cuisson : Versez chacune des pâtes dans une poche à douille.
14. Beurrez/chemisez un moule à cake, puis pochez en alternance un boudin de chaque pâte au centre du moule.
15. Tapotez légèrement le moule sur le plan de travail pour bien répartir la pâte dans le moule ; il doit être rempli aux 2/3 maximum pour que le cake monte correctement.
16. Enfournez dans le four préchauffé à 150°C pendant environ 1h10, surveillez la cuisson (la pointe d'un couteau planté dans le cake doit ressortir sèche).
17. Portez à ébullition l'eau et le sucre, puis hors du feu ajoutez le cognac.
18. Laissez refroidir le cake, puis imbibe-le avec le sirop chaud.
19. Placez le cake au réfrigérateur ou au congélateur pour faciliter le glaçage.
20. Portez à ébullition l'eau (1), le sucre et le glucose.
21. Versez sur les chocolats, le lait concentré et la masse gélatine.
22. Ajoutez l'eau (2), puis mixez et filtrez à l'aide d'un chinois et conservez 24h au réfrigérateur.
23. Réchauffez le glaçage à 40°C, puis glacez le cake.
24. Laissez cristalliser et régalez-vous !