

Cake marbré (Cédric Grolet)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g d'œufs
- 30g de trimoline (du miel pour moi)
- 50g de sucre
- 30g de poudre d'amande
- 57g de farine T45
- 3,5g de levure chimique
- 50g de crème liquide UHT
- 30g d'huile de pépins de raisin
- 1 gousse de vanille
- 20g de chocolat blanc (j'ai pris de l'ivoire de Valrhona)
- 100g d'œufs
- 30g de trimoline (toujours du miel pour ma part)
- 50g de sucre
- 30g de poudre d'amande
- 47g de farine T45
- 3,5g de levure chimique
- 10g de cacao en poudre non sucré
- 47g de crème liquide UHT
- 30g d'huile de pépins de raisin
- 20g de chocolat Guanaja (ou un autre chocolat à 70% de cacao)
- 15g de beurre pommade
- 260g de chocolat noir
- 65g d'huile de pépin de raisin

Préparation

1. Je continue dans la série des cakes avec cette fois-ci le chocolat-vanille de Cédric Grolet !
2. Recette à nouveau issue de son dernier livre Opéra, elle est toute simple et vraiment rapide à réaliser, surtout si vous suivez la recette initiale et que vous le faites sans glaçage.
3. Pour ma part, j'ai eu envie de rajouter un glaçage, j'ai testé en version lisse et en version rocher, à vous de faire votre choix ;-). Le rendu visuel du dessin est moins joli que sur mes derniers marbrés (les pâtes étant beaucoup plus fluides, elles se sont plus mélangées), mais le cake n'en est pas moins délicieux.
4. Il est plus facile et rapide à faire que celui de François Perret (pas de sirop d'imbibage, glaçage optionnel et pas besoin de robot coupe pour le réaliser, dans la recette il utilise un robot avec la feuille mais j'ai fait le mélange à la maryse et ça marche très bien).
5. Voilà, vous savez tout, à vos moules à cakes !
6. A part, mélangez la farine et la levure, puis ajoutez les poudres au mélange précédent.
7. Incorporez ensuite la crème à température ambiante, les grains de vanille et l'huile de pépins de raisins en mélangeant bien, puis terminez avec le chocolat fondu.
8. Mélangez les œufs avec la trimoline/le miel, le sucre et la poudre d'amande.
9. A part, mélangez la farine, la levure et le cacao, puis ajoutez les poudres au mélange précédent.
10. Incorporez ensuite la crème à température ambiante et l'huile de pépins de raisins en mélangeant bien, puis terminez avec le chocolat fondu.
11. Préchauffez le four à 180°C.
12. Beurrez et farinez, ou chemisez votre moule avec du papier sulfurisé, puis alternez les couches de pâte (vous devez avoir 6 couches en tout, 3 de cake vanille et 3 de cake chocolat).
13. Plantez un couteau dans les pâtes et faites des zig-zag avec pour créer le marbrage.

14. Mettez le beurre pommade dans une poche à douille, découpez un petit trou (2mm de diamètre environ) au bout, et pochez un trait de beurre au centre du cake.
15. Enfournez le cake pour 20 minutes, puis baissez la température du four à 160°C et continuez la cuisson pendant 20 à 25 minutes (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau).
16. Attendez que le cake refroidisse un peu avant de le démouler.
17. Ensuite, vous avez deux options : le déguster tel quel tiède, ou le faire refroidir totalement et le glacer.
18. Si vous choisissez de le glacer, placez-le au congélateur quelques minutes pour qu'il soit bien froid.
19. Ensuite, préparez le glaçage : Faites fondre le chocolat sans dépasser les 45°C.
20. Quand il est fondu, ajoutez l'huile de pépin de raisin en mélangeant bien pour avoir un glaçage brillant et homogène.
21. Si vous le souhaitez, ajoutez des éclats de fruits secs (noisettes ou amandes).
22. Glacez le cake quand il est bien froid, puis laissez-le revenir à température ambiante avant de vous régaler !