

Cake marbré à la pistache (Nicolas Paciello)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 65g de beurre pommade
- 110g de sucre (semoule, cassonade, muscovado... celui que vous voulez ! J'ai mis moitié semoule moitié muscovado)
- selon le sucre que vous choisissez votre marbrage sera plus ou moins visible (avec le muscovado, la pâte est très colorée et se distingue moins de la pâte pistache)
- 80g d'œufs entiers
- 110g de farine T45
- 4g de levure chimique
- 30g de lait entier
- 75g d'œufs entiers
- 90g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 70g de farine T45
- 3g de levure chimique
- 10g de poudre de pistache
- 40g de crème liquide entière
- 80g de pâte de pistache
- 30g de beurre noisette (environ 45 à 50g de beurre)
- 150g de crème liquide entière
- 200g de chocolat blanc de couverture (ivoire de Valrhona)
- 4g de gélatine 200 bloom

Préparation

1. du réfrigérateur quelques heures avant de commencer le cake pour qu'ils soient à température ambiante.
2. Pâte à cake nature/vanille : de beurre pommade de sucre (semoule, cassonade, muscovado... celui que vous voulez !
3. Travaillez le beurre pommade avec le/les sucre(s) et la vanille si vous en mettez, à la maryse.
4. Ajoutez les œufs, mélangez avec un fouet, incorporez ensuite la farine et la levure préalablement mélangées.
5. Terminez en ajoutant le lait, puis réservez la pâte jusqu'au montage.
6. Commencez par préparer le beurre noisette : mettez-le dans une casserole, et faites-le cuire à feu doux/moyen jusqu'à ce qu'il arrête de crépiter (il doit sentir bon et avoir un couleur ambrée) ; attention de bien surveiller, il peut rapidement brûler.
7. Dès qu'il est prêt, versez-le dans un récipient froid pour arrêter la cuisson.
8. Laissez-le refroidir, et n'oubliez pas de peser la quantité exacte avant de l'utiliser dans la pâte.
9. Mélangez les œufs avec le sucre.
10. Ajoutez la farine, la levure et le sel préalablement mélangés.
11. Incorporez ensuite la poudre de pistache, puis la crème liquide et la pâte de pistache.
12. Terminez avec le beurre noisette légèrement refroidi.
13. Cuisson : Préchauffez le four à 200°C.
14. Beurrez et farinez, ou chemisez avec du papier sulfurisé votre moule à cake.
15. Versez environ 1/3 de la pâte à cake nature au fond du moule, puis alternez les deux pâtes en les versant (ou pochez-les avec une poche à douille) au centre du moule.
16. Pochez un fin trait de beurre au centre de la pâte, puis enfournez en baissant la température à 150°C.

17. Faites cuire pendant environ 45 minutes (à vérifier avec la pointe d'un couteau).
18. Si vous n'avez pas mis le trait de beurre au centre de votre cake, vous pouvez « découper » le milieu du cake au bout de 15 minutes de cuisson pour aider au développement homogène du cake.
19. A la sortie du four, démoulez-le puis laissez-le refroidir.
20. Vous pouvez le manger tel quel, il sera déjà très bon, ou vous lancer dans le glaçage ci-dessous.
21. Mettez les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
22. Faites chauffer la crème liquide, puis incorporez les feuilles de gélatine réhydratée et essorée.
23. Versez la crème chaude sur le chocolat blanc fondu ou haché, et remuez bien pour avoir une ganache homogène.
24. Prélevez une petite partie de la ganache, et mélangez-la avec de la pâte de pistache.
25. Filmez les deux ganaches au contact et mettez-les au frais pour quelques heures.
26. Découpez le « chapeau » du cake pour qu'il soit bien plat, puis mettez-le à l'envers sur une grille.
27. Ensuite, faites chauffer très légèrement les ganaches pour qu'elles soient souples mais pas trop chaudes (autour de 30-35°C).
28. Mettez la ganache pistache dans une poche à douille ou un cornet.
29. Versez la ganache nature sur le cake.
30. Faites des traits perpendiculairement au cake, avec 1 cm d'écart environ entre les traits.
31. Faites le marbrage en utilisant une lame : un coup de couteau au centre du cake, puis 2 traits de chaque côté dans l'autre sens.
32. Les images étant plus parlantes que les mots, voilà une petite vidéo du glaçage : Lissez les côtés avec une spatule et recouvrez de pistaches hachées.