

Cake marbré (Frédéric Bau)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 25g de lait entier
- 100g de beurre
- 125g d'œufs entiers
- 60g de sucre glace
- 125g de farine T45
- 5g de levure chimique
- 65g de miel
- 2 pincées de fleur de sel
- 75g de chocolat noir à 55% de cacao
- 20g de lait entier froid
- 150g de chocolat Dulcey
- 15g de jus de gingembre frais ou 60-70g de gingembre frais

Préparation

1. Je continue dans ma série des cakes marbrés de chefs pâtissiers avec la version de Frédéric Bau, le chef de Valrhona.
2. Une version nature & chocolat qui paraît classique au premier abord mais qui en fait ne l'est pas vraiment grâce à sa « garniture » dulcey et gingembre.
3. J'ai découvert cette association avec cette recette et c'est vraiment délicieux, les deux s'accordent à merveille !
4. Tamisez la farine, le sucre glace et la levure chimique puis ajoutez la fleur de sel.
5. Fouettez les œufs avec le miel.
6. Ajoutez les poudres tamisées, le lait et le beurre fondu à 45-48°C.
7. J'ai séparé la pâte pour y ajouter le chocolat à ce moment-là, avant de laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant la nuit, mais du coup les deux pâtes n'avaient pas du tout la même consistance le lendemain, au moment de les pocher avant la cuisson.
8. Du coup je vous conseille plutôt de mettre la pâte au frais une fois le lait et le beurre ajouté.
9. Le lendemain, sortez la pâte du réfrigérateur et prélevez de pâte.
10. Faites fondre le chocolat à 45-50°C.
11. Ajoutez le lait au chocolat à l'aide d'un fouet, puis incorporez ce mélange aux de pâte nature.
12. Beurrez et farinez le moule (ou chemisez-le avec du papier sulfurisé), puis versez / pochez les deux pâtes en alternance.
13. Préchauffez le four à 160°C, puis enfournez le cake pour environ 45 minutes (avec mon four, la cuisson a été plus longue, vérifiez avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche).
14. Laissez le cake refroidir.
15. Si vous utilisez du gingembre frais : passez-le à la centrifugeuse pour récupérer de jus.
16. Si comme moi, vous n'avez pas de centrifugeuse, vous pouvez râper le gingembre et le passer à travers une mousseline ou un tamis très fin, ou encore (ce que j'ai fait) utiliser un presse-ail et ensuite passer le gingembre à travers un tamis.
17. Dulcey ç 45-50°C, puis versez le gingembre dessus en remuant vigoureusement pour obtenir une texture brillante et élastique (comme une ganache).
18. Versez le mélange dans une poche à douille et réservez à température ambiante.

19. Quand le cake est bien froid, percez des trous dedans avec un couteau ou un pic assez fin, puis remplissez les trous à l'intérieur le mélange dulcey-gingembre.
20. J'ai utilisé le reste du mélange pour décorer le cake (vous pouvez aussi faire plus de trous, ou des trous plus grands).
21. Laissez durcir quelques minutes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com