

Cake marbré chocolat & cannelle

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 120g de beurre mou
- 200g de sucre
- 2 œufs
- 7g de levure chimique
- 75g de farine T55 + 3g de cannelle en poudre (1)
- 130g de farine T55 + 25g de cacao en poudre (2)
- 65g de crème liquide (1)
- 135g de crème liquide (2)
- 60g d'eau
- 15g de sucre semoule
- 1 pincée de cannelle
- 50g de sucre
- 60g de crème liquide
- 1 jaune d'œuf
- 15g de beurre
- 50g de chocolat au lait à 40% de cacao
- 300g de chocolat au lait aux éclats de noisettes à 40% de cacao
- 45g d'huile de pépin de raisin
- 100g de crème liquide entière
- 10g de sucre glace

Préparation

1. Voilà la recette d'un cake réalisé il y a quelques semaines mais dont j'avais seulement mis la recette en story à la une sur Instagram.
2. J'ai tellement aimé ce cake que j'ai eu envie de le mettre ici aussi pour que la recette soit plus accessible et peut être plus facile à suivre pour les intéressés !
3. Il s'agit donc d'un cake inspiration chocolat chaud, un marbré chocolat et cannelle garni d'un crémeux caramel à la cannelle, recouvert d'un glaçage rocher au chocolat au lait et d'un nuage de chantilly.
4. Pas de panique, si vous n'avez pas le moule à cake avec insert, vous pouvez tout simplement pocher ou étaler le crémeux sur le cake bien froid, puis congeler le tout avant de verser le glaçage.
5. Ajoutez la levure chimique puis les œufs.
6. Prélevez 1/3 de la pâte (environ).
7. Dans la petite partie, ajoutez la farine tamisée et la cannelle (1), puis la crème liquide (1).
8. Dans la grande partie, ajoutez la farine et le cacao (2) tamisés, puis la crème liquide (2).
9. Versez les pâtes dans deux poche à douille et placez-les au frais pendant 30 minutes.
10. Ensuite, pochez les deux pâtes en alternance dans le moule à cake (avec le tube pour l'insert) beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé.
11. Faites un fin trait de beurre sur toute la longueur du cake.
12. Enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant 1h10, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
13. Pendant la cuisson, préparez le sirop et le crémeux.
14. Portez l'eau, la cannelle et le sucre à ébullition.
15. Laissez refroidir.
16. Quand le cake est cuit, attendez 5 minutes puis démoulez-le sur une grille.

17. Imbibez-le de sirop à l'aide d'un pinceau, puis laissez-le refroidir complètement à température ambiante ou au réfrigérateur.
18. Faites un caramel à sec avec le sucre, et faites chauffer la crème liquide avec la cannelle.
19. Versez la crème sur le sucre en remuant bien.
20. Retirez du feu, laissez refroidir quelques minutes, puis versez sur le jaune d'œuf en fouettant.
21. Reversez dans une casserole et faites cuire comme une crème anglaise à 85°C.
22. Hors du feu, ajoutez le beurre, la pincée de sel et le chocolat au lait, et si besoin mixez pour parfaire l'émulsion.
23. Filmez au contact et placez au réfrigérateur.
24. Quand le cake est totalement froid, mettez le crémeux dans une poche à douille, et garnissez le cake.
25. Mettez le cake au congélateur pour pouvoir le glacer ensuite.
26. Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie, puis ajoutez l'huile de pépin de raisin.
27. Mélangez bien, puis laissez tiédir.
28. Quand le cake est bien froid, sortez-le du congélateur et placez-le sur une grille.
29. Versez le glaçage dessus.
30. Laissez-le cristalliser au réfrigérateur.
31. Mettez la crème liquide et la chantilly dans le bol du robot muni du fouet, puis montez-la en chantilly.
32. Au moment de servir, ajoutez-la sur le cake, ou bien avec chaque part après la découpe.
33. Régalez-vous !