

Cake au chocolat façon roses des sables (avec Komuntu de Valrhona)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 90g de beurre mou
- 115g de sucre semoule
- 1 cuillère à café rase de café soluble
- 2 gros œufs
- 70g de poudre d'amande
- 145g de chocolat
- 70g de farine
- 5g de levure chimique
- 15g de cacao en poudre
- 75g de crème liquide entière
- 145g de lait entier
- 35g d'amandes en bâtonnets
- 25g de chocolat noir
- 35g de purée d'amande
- 15g d'amandes en bâtonnets
- 25g de crêpes dentelles
- 250g de chocolat noir
- 60g d'huile neutre type pépin de raisin
- 60g d'eau
- 95g de sucre
- 60g d'amandes en bâtonnets
- 5g de beurre
- 20g de pétales de maïs
- 70g de chocolat
- 10g de perles croustillantes

Préparation

1. Ajoutez les œufs un à un en fouettant après chaque ajout.
2. Incorporez la poudre d'amande, puis le chocolat fondu.
3. Tamisez la farine, la levure et le cacao puis ajoutez-les au mélange précédent.
4. Terminez en incorporant la crème, le lait et les amandes.
5. Versez dans le moule à cake à insert préalablement graissé, puis enfournez dans le four préchauffé à 165°C pour 1 heure de cuisson.
6. A la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes puis retirez le tube à insert et démoulez le cake sur une grille.
7. Insert crouillant amande et chocolat : de chocolat noir de purée d'amande d'amandes en bâtonnets de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat, puis ajoutez la purée d'amande.
8. Incorporez les crêpes dentelles émiettées, puis garnissez le cake avec le crouillant et laissez cristalliser.
9. Glaçage au chocolat : de chocolat noir d'huile neutre type pépin de raisin Faites fondre le chocolat, puis ajoutez l'huile.
10. Quand le glaçage est à 35°C, versez-le sur le cake posé sur une grille, puis laissez-le cristalliser.
11. Roses des sables : d'eau de sucre d'amandes en bâtonnets de beurre de pétales de maïs de chocolat de perles croustillantes Portez l'eau et le sucre à ébullition.

12. Plongez les amandes dedans 2 minutes puis égouttez-les.
13. Etalez-les sur une feuille de papier sulfurisé puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes, en remuant à mi-cuisson.
14. A la sortie du four, ajoutez le beurre et mélangez.
15. Laissez refroidir, puis ajoutez le chocolat tempéré.
16. Formez des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé, puis ajoutez les perles croustillantes dessus.
17. Quand les roses des sables ont cristallisé, ajoutez-les sur le cake.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com