

Cake triple chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 135g de farine
- 180g de sucre
- 25g de cacao en poudre sans sucre
- 6g de levure chimique
- 1 œuf
- 45g de chocolat noir à 80% de cacao
- 75g de beurre
- 115g de lait entier
- 35g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 35g de purée d'amande (ou de noisette)
- 40g de crêpes dentelles émiettées
- 150g de chocolat blanc
- 80g de crème liquide
- 15g de miel neutre
- 250g de chocolat noir à 66% de cacao
- 60g d'huile neutre type pépin de raisin
- 85g de chocolat au lait à 40% de cacao
- 15g d'huile neutre type pépin de raisin
- 20g de chocolat blanc

Préparation

1. Ajoutez l'œuf.
2. Faites fondre le chocolat avec le beurre, puis ajoutez-les au mélange précédent.
3. Terminez en ajoutant le lait, puis versez la pâte dans le moule beurré & fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé.
4. Enfouez dans le four préchauffé à 160°C pour environ 1 heure de cuisson, un couteau planté dans le cake doit ressortir sec à la fin de la cuisson.
5. Laissez-le refroidir quelques minutes, puis démoulez le cake et laissez-le refroidir totalement.
6. Insert croustillant au chocolat au lait : de chocolat au lait à 46% de cacao de purée d'amande (ou de noisette) de crêpes dentelles émiettées Faites fondre le chocolat, ajoutez la purée d'amande et les crêpes dentelles émiettées.
7. Quand le cake est froid, garnissez l'insert avec le croustillant, puis mettez-le au réfrigérateur pour le faire cristalliser.
8. Ganache chocolat blanc : de chocolat blanc de crème liquide de miel neutre Faites fondre le chocolat.
9. Faites chauffer la crème avec le miel, puis versez-la en trois fois sur le chocolat en mélangeant bien après chaque ajout.
10. Laissez-la cristalliser, puis étalez la ganache sur le cake.
11. Glaçage : J'ai préparé un glaçage au chocolat noir que j'ai versé sur tout le cake, puis un peu de glaçage au chocolat au lait que j'ai ajouté par endroits, et enfin j'ai fait fondre un peu de chocolat blanc pour ajouter quelques touches et avoir un glaçage 3 chocolats ; si besoin, vous pouvez faire uniquement le glaçage au chocolat noir de chocolat noir à 66% de cacao d'huile neutre type pépin de raisin de chocolat au lait à 40% de cacao d'huile neutre type pépin de raisin de chocolat blanc Faites fondre le chocolat noir et ajoutez l'huile neutre.
12. Faites fondre le chocolat au lait et ajoutez l'huile.

13. Quand les glaçages sont à 35% environ, versez d'abord le glaçage noir sur tout le cake posé sur une grille.
14. Ensuite, versez le glaçage au chocolat au lait par endroit.
15. Enfin, faites fondre le chocolat blanc et « aspergez » le cake avec un pinceau.
16. Faites cristalliser le glaçage avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com