

Pastel Marmoleado (François Perret)

Ingrédients

- 110g de harina T55
- 3g de levadura química
- 60g de mantequilla blanda
- 150g de azúcar granulada (yo puse 120)
- 2g de polvo de vainilla (yo puse una vaina)
- 2g de flor de sal
- 1 huevo
- 100g de crema líquida entera
- 100g de harina T55
- 3g de levadura química
- 60g de mantequilla blanda
- 150g de azúcar granulada (yo puse 120)
- 1 huevo
- 20g de polvo de cacao
- 2g de sal fina
- 100g de crema líquida
- 125g de agua
- 25g de azúcar granulada
- 8g de ron oscuro
- 325g de pasta de glaseado marrón (o 260g de chocolate negro y 65g de aceite de pepitas de uva)
- 125g de chocolate negro
- 65g de aceite de pepitas de uva

Préparation

1. Desde hace unos meses tengo el libro *Instantés sucrés au Ritz Paris* de François Perret, y después de las barquetas de avellanas, quise hacer su cake mármol, conocido por ser uno de los mejores.
2. La receta indica que las proporciones son para dos cakes de 24 a 26 cm de longitud, lo cual me cuesta creer ya que seguí esas proporciones y tuve suficiente para un cake de 20 cm de longitud y me sobró poca masa.
3. Por lo tanto, creo que las cantidades corresponden más bien a un solo cake de 26 a 28 cm de longitud, así que no es necesario dividir las proporciones en dos.
4. Sin embargo, al tener solo un cake para empapar y glasear, reduje las proporciones del jarabe de remojo y glaseado, las cantidades indicadas a continuación son las que utilicé.
5. Otra modificación que hice fue disminuir la cantidad de azúcar, la receta original y mi cantidad están indicadas para que puedan elegir.
6. Finalmente, la receta es rápida de hacer (si no tienen un robot mezclador, les aconsejo usar una batidora de inmersión en la masa después de agregar cada ingrediente), sin embargo, hay que ser paciente si quieren glasear el cake ya que primero deben congelarlo.
7. Afortunadamente, el glaseado no es para nada indispensable para disfrutarlo plenamente, pueden perfectamente hornear su cake, empaparlo, dejarlo enfriar y degustarlo así!
8. En el bol de un robot mezclador, mezclen la mantequilla, el azúcar, la vainilla y la sal.
9. Sin detener el robot, agreguen el huevo y continúen mezclando.
10. Mezclen con una espátula de goma la masa para despegarla de las paredes, luego agreguen la harina y la levadura tamizadas, así como la crema líquida.
11. Mezclen nuevamente unos segundos para obtener una mezcla lisa y homogénea.
12. Viértan la masa en una manga pastelera y conserven en frío hasta el ensamblaje y la cocción.

13. En el bol del robot mezclador, mezclen la mantequilla, el azúcar y la sal.
14. Sin detener el robot, agreguen el huevo y continúen mezclando.
15. Mezclen con una espátula de goma la masa para despegarla de las paredes, luego agreguen la harina, el cacao y la levadura tamizados, así como la crema líquida.
16. Mezclen nuevamente unos segundos para obtener una mezcla lisa y homogénea.
17. Viértan la masa en una manga pastelera y conserven en frío hasta el ensamblaje y la cocción.
18. Montaje y cocción: QS de mantequilla para el molde y la cocción Precalienten el horno a 145°C.
19. Engrasen o forren su molde para cake, luego embocen alternando la masa de chocolate y la de vainilla en el centro de su molde.
20. Probé dos formas diferentes, una creando las vetas con un cuchillo y otra dejando la masa tal cual después de golpear el molde en la encimera para distribuir la masa, y fue con esta segunda forma que obtuve el resultado más bonito.
21. Luego embocen una franja de mantequilla de 2mm de espesor a lo largo de todo el cake.
22. Horneen durante 1h30, al final de la cocción un cuchillo insertado en el cake debe salir seco.
23. Lleven a ebullición el agua y el azúcar.
24. Fuera del fuego, agreguen el ron.
25. Cuando el cake esté cocido, esperen 5 minutos y luego desmóldenlo sobre una rejilla.
26. Emparen con el jarabe usando un pincel, luego déjenlo enfriar completamente.
27. Cuando esté frío, colóquenlo en el congelador para poder glasearlo.
28. Derritan la pasta de glaseado marrón y el chocolate sin superar los 45°C.
29. Cuando estén derretidos, agreguen el aceite de pepitas de uva mezclando bien para obtener un glaseado brillante y homogéneo.
30. Glasen el cake cuando esté congelado, luego déjenlo regresar a temperatura ambiente.
31. ¡Finalmente, disfrútenlo!