Cake marbré chocolat & caramel beurre salé

Préparation

1. :J'ai utilisé le cacao en poudre et le chocolat Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).

2. Pâte au caramel : de beurre pommade 60 de sucre de caramel 1 œuf 1 pincée de sel de crème liquide entière de farine 2, de levure chimique Le procédé est le même que pour la pâte au cacao.

3. Cuisson : Pochez en alternance les deux pâtes dans votre moule beurré et fariné, puis enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant environ 1h10.

4. Le trait au milieu de mon cake est un trait de beurre qui permet au cake de s'ouvrir de façon homogène à la cuisson.

5. Quand le cake est cuit, laissez-le tiédir puis retirez le tuyau du centre et démoulez-le.

6. Laissez-le totalement refroidir.

7. Insert ganache chocolat & caramel : de crème liquide entière de miel neutre ou sucre inverti de chocolat Guanaja de caramel Faites chauffer la crème avec le miel, puis versez-les sur le chocolat préalablement fondu et le caramel.

8. Mixez pour obtenir une ganache lisse et brillante, puis laissez cristalliser.

9. Quand la ganache a cristallisé et que le cake a refroidi, garnissez-le à l'aide d'une poche à douille.

10. Placez-le au réfrigérateur avant de passer au glaçage.

11. Glaçage : de chocolat au lait ou noir d'huile neutre Des noisettes ou autres fruits secs hachés (optionnel) Faites fondre doucement le chocolat, ajoutez l'huile et les fruits secs si vous en mettez, mélangez bien.

12. Posez le cake sur une grille et versez le glaçage dessus (vous pouvez récupérer l'excédent et le conserver pour une future recette).

13. Laissez le glaçage cristalliser puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com