

CAKE FORT EN CHOCOLAT

Pour 6 personnes



Cake au chocolat

Temps de préparation : 20 min

Temps de repos : 1 h

Temps de cuisson : 35 min

25 g de chocolat Guanaja

75 g beurre

125 g d'œuf entier

38 g de sucre inverti

65 g de sucre semoule

38 g de poudre d'amande

12 g de cacao en poudre non sucré

60 g de farine T45

4 g de levure chimique

60 g de crème liquide entière

25 g de rhum ambré

20 g de beurre pommade (pour la poche)

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Parallèlement, dans une casserole, mettez le beurre à fondre à feu très doux.

2. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre inverti et le sucre semoule. Ajoutez les poudres d'amande et de cacao, la farine et la levure chimique tamisées ensemble.

Versez la crème et le beurre fondu, mélangez puis ajoutez le rhum et le chocolat fondu.

3. Versez 400 g d'appareil dans un moule à cake de 15 cm de long beurré et chemisé de papier sulfurisé. Remplissez une poche de beurre pommade afin de réaliser un trait sur toute la longueur du cake.

4. Enfournez le cake pour 35 min de cuisson à 180 °C (th. 6), four préchauffé. Démoulez dès la sortie du four et laissez refroidir.

Enrobage chocolat amande

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 5 min

100 g de chocolat Caraïbe

50 g d'amande hachée

50 g de beurre de cacao

1. Faites fondre tous les ingrédients ensemble au bain-marie.

Crèmeux chocolat

Temps de préparation : 10 min

Temps de repos : 2 h

Temps de cuisson : 5 min

118 g de chocolat Manjari

125 g de lait entier

125 g de crème liquide entière

50 g de jaune d'œuf

25 g de sucre semoule

1. Dans une casserole, chauffez le lait et la crème. Blanchissez les jaunes en les battant avec le sucre dans un saladier puis versez le lait bouillant dessus. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à 82 °C.

2. Versez la crème anglaise chaude en trois fois sur le chocolat. Mixez la crème au chocolat puis laissez refroidir.

Finition et dressage

200 g de chocolat Guanaja

1. Mettez au point le chocolat puis étalez-le finement sur un plan de travail. Raclez-le à l'aide d'une spatule pour faire des copeaux.

2. Une fois le cake refroidi, trempez la partie inférieure dans l'enrobage chocolat amande à 30 °C. Laissez cristalliser sur une feuille de papier sulfurisé.

3. Décorez le dessus du cake à l'aide d'une poche à douille Saint Honoré remplie de crèmeux chocolat. Pochez une vague sur toute la longueur du cake puis décorez avec de beaux copeaux de chocolat.