The CAKE, ultra-simple et tellement bon

écrit par Karim



Cette recette peut être utilisée soit pour faire un cake soit pour réaliser des muffins. Elle est réalisée au robot coupe. Tout le monde à un robot coupe des années 90 chez lui, le mien est plus jaune que blanc. C'est la 504 Peugeot de la cuisine.

Je vous garanti un moelleux et une longue conservation si vous respecté les règles suivantes :

→ Utiliser des œufs à température ambiante « *Ne mettez jamais les œufs au frais*« .
→ N'abusez pas de la levure chimique, respecter le dosage. A vouloir en mettre trop, le cake retombe aussitôt après la sortie du four. C'est ce que certains appellent 'la baignoire ». Pour un cake, les pâtissiers conseillent 20 g de levure chimique pour un kilo de farine. Procurer-vous une calculatrice de précision pour de si petite quantité.

→ Utiliser du beurre à température ambiante.
→ Pour avoir une croûte très fine sur le dessus, lisser le dessus avec une maryse passée sous l'eau froide.
→ Utiliser une farine T55 de préférence, moins d'élasticité et moins de gluten.
→ Le sucre glace est beaucoup plus fin que le sucre semoule. Il permet d'obtenir une texture plus lisse et comme les cristaux sont beaucoup plus fin que le sucre semoule, cela évite au cake de trop foncé pendant la cuisson.
→ Pour empêcher la formation d'une croûte trop rapidement, on baisse la température de cuisson à **160°C** chaleur tournante.
→ Utiliser un sirop de punchage dès la sorti du four, le cake n'en sera que plus moelleux.

Il faut compter environ 10 minutes de préparation et 50 minutes de cuisson.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 robot coupe
→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 maryse
→ 1 moule à cake 20 cm
→ Film étirable alimentaire
→ 1 grille de refroidissement
→ 1 petite casserole pour préparer le sirop auquel vous ajouté un parfum
→ 1 pinceau culinaire
→ 1 bol pour faire fondre le chocolat de glaçage (facultatif)

Ingrédients : Tous les ingrédients de cette recette doivent être à température ambiante.
→ 150 g de sucre semoule
→ 90 g de beurre mou
→ 1 gros œuf (50g)
→ 1 gousses de vanille
→ 140 g de farine blanche (Type 55)
→ 5 g de levure chimique
→ 120 g de crème liquide entière fleurette 30%

Ingrédients pour le sirop de punchage :
→ 100 g d'eau
→ 80 g de sucre semoule
→ 1/2 CAC d'arôme de vanille

Ingrédients pour le glaçage : (facultatif)
→ 100 g de chocolat (70%)
→ 2 CAS d'huile de pépins de raisins (huile neutre)

Etapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Préchauffez le four à **160°** chaleur tournante.
Préparer le sirop de punchage : **Le sirop pour puncher le cake est recommandé**
Mettre à bouillir **l'eau** (100 g) et **le sucre** (80 g) dans une petite casserole. Ne pas dépasser **105°C**, le sirop doit rester clair.
Hors du feu, ajouter la demi-gousse de vanille ou arôme vanille et laissez infuser.



Beurrer ou huiler votre moule à cake et réserver au frais. Si vous utiliser un moule à cake non anti-adhésif, penser à ajouter une feuille de papier cuisson beurrée ou huilée..
Dans le bol du robot coupe, versez **le beurre mou** (90 g), **l'œuf**, **le sucre** (150 g), **la crème liquide** (120 g) et **les grains de la vanille**. Mélangez pendant 30 secondes.



Verser la préparation dans un grand bol puis verser en pluie **la farine/levure** (140 g +5 g) **tamisée**. Mélanger avec une maryse. N'insistez pas trop, juste ce qu'il faut pour l'incorporer. Personnellement, je choisi de verser toute la farine puis de mélanger.



La pâte obtenue est épaisse.



Verser la préparation dans le moule à cake. Passer la maryse sous l'eau froide et lissez bien le dessus du cake.



Enfournez de suite à mi-hauteur, pour environ 50 minutes.
Fendre le cake sur toute sa longueur avec un couteau trempé dans du beurre fondu pour obtenir une jolie fente au centre du cake. Faites-le environ 20 minutes après l'avoir enfourné. Il faut attendre que la bosse ai gonflé.
Le cake va gonfler petit à petit, ne vous inquiétez pas c'est normal. La progression est lente.
Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
Attendre 10 minutes puis démouler et laisser refroidir pendant 15 minutes sur une grille. Attention il est très fragile.

Puncher le cake avec le sirop

Dès la sortie du four, puncher le cake (encore dans le moule). N'en mettez pas trop, juste ce qu'il faut pour le faire briller.

Glaçage au chocolat : (cette étape est facultative)

Faites fondre le chocolat au micro-ondes pendant 4 mn à 400W.
Remuer à la maryse pour faire fondre tous les morceaux de chocolat puis ajouter l'huile. Mélanger bien.
Déposer les muffins ou le cake froid sur une grille au-dessus d'un récipient et verser le glaçage dessus.

Temps de repos idéal pour avoir un super cake professionnel :

Après cuisson, on punch légèrement le cake puis on le laisse refroidir sur une grille pendant 15 minutes.
Après refroidissement, soit vous glacer le cake soit vous le filmer et vous le laisser au frais jusqu'au lendemain.
Sortir le cake au moins 1 heure avant de le manger. Vous pouvez ensuite le garder 48 heures sous film dans la cuisine.

Informations utiles :

→ Si vous ne disposez pas de robot coupe, faites-le au fouet ou au batteur avec un beurre pommade.

→ Ajouter 1 Cuillère à soupe rase de cacao amer en poudre si vous voulez faire un marbré. Séparé la préparation dans 2 bols distinct, ajouter le cacao dans une moitié puis alterner les couches dans le moule.

→ Si vous souhaitez un cake avec une légère croûte, laissez-le refroidir et filmez-le ensuite.

→ Pour éviter de vous retrouver avec vos fruits confits ou raisins au fond du cake, ajouter-les à la farine et mélanger bien pour enrober chaque morceau. Ensuite, incorporer la farine à la préparation. Pour les pépites de chocolat, je les incorpore directement dans la préparation.

→ Préparer le sirop d'imbibage à la moitié du temps de cuisson pour permettre un temps d'infusion. Le sirop n'en sera que meilleur.

→ Le sirop peut être parfumé avec différents arômes.

→ N'utilisez pas de moule en silicone, le cake à tendance à être plus large que haut.

→ La quantité de pâte dans le moule ne doit pas dépasser les ¾ du moule car le cake va lever lors de la cuisson. Pour avoir une super bosse, l'idéal est d'utiliser un moule 22x8x10cm de hauteur.

→ Le miel a la particularité d'apporter du moelleux aux cakes en retenant l'humidité, ce qui permet aussi une meilleure conservation. Vous pouvez donc remplacer une partie du sucre par du miel d'acacia. Attention, Le miel a un pouvoir sucrant 1,3 fois supérieur à celui du sucre.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …