Cake au chocolat (glaçage chocolat au lait praliné et éclats de noisettes)

écrit par Karim

Je ne voulais pas republier une recette déjà présente sur le site mais j'adore tellement ce gâteau (et je connais beaucoup de sportifs avec qui je cours également) que je ne résiste pas au plaisir de le partager avec vous.

Ça ne dénature absolument pas le cake, je trouve au contraire que ça lui apporte une touche croquante et généreuse en bouche. Faut quand même admettre que le mariage du chocolat au lait, des éclats de noix du Brésil, de noisettes du Piémont et un soupçon de pralin maison ne pouvait pas gâcher le cake.

On reprend les mêmes ingrédients et on ne change que son apparence. Visuellement, vous ne pourrez pas y résister et gustativement, vous allez fondre de plaisir.

J'utilise un pralin maison qui se dévore à la petite cuillère. Je n'ai pas encore publié la recette mais si vous comptez le faire maison, vous trouverez beaucoup de recette sur la toile. Promis, je publie la recette très rapidement. A défaut (ou

en attendant), vous pouvez le remplacer par une pâte à tartiner (pas celle que tout le monde adore) riche en noisettes.

Quelques précisions importantes :

→ Des ingrédients **à température ambiante** (œufs, beurre et crème liquide)
→ Respecter le dosage de la levure chimique. Utiliser une calculatrice de précision, elle est indispensable en cuisine.
→ Utiliser une **farine T55**, moins d'élasticité et moins de gluten. Une fois que l'appareil est homogène, on arrête de le mélanger pour ne pas développer plus qu'il ne faut le gluten.
→ Utiliser du **sucre glace**, 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. *Sauf si je ne le mentionne pas dans la recette*.
→ Pour éviter la formation d'une croûte trop rapidement, on **baisse la température de cuisson à 160°C**. Vous pouvez également baisser la température de cuisson à **150°C**, l'harmonie et la tenue n'en sera que meilleur. Attention, cela allonge fortement le temps de cuisson. Vous êtes plus proche de 1h15.
→ Pour avoir une **croûte très fine** sur le dessus, lisser le dessus avec une maryse passée sous l'eau froide.
→ La quantité de pâte doit être adaptée à la taille du moule. Respecter **la taille du moule** et ne le remplissez pas à ras bord. On s'arrête aux ¾ de la hauteur du moule. Si vous recherchez la belle bosse harmonieuse et parfaite, utiliser de préférence un petit moule. Vous remarquerez que les pâtissiers professionnels n'utilisent jamais de gros moules. Je viens d'ailleurs de commander un moule de 15cm, vous le trouverez dans les ustensiles.
→ Pour avoir **un cake bien gonflé** et assurer un développement harmonieux, les professionnels entaillent le cake sur toute sa longueur avec un couteau légèrement beurrée. Faites-le environ après 20 minutes de cuisson.
→ Utiliser **un sirop de punchage** dès la sortie du four, le cake n'en sera que plus moelleux. Sauf si vous faites un glaçage chocolat.
→ Laisser **reposer la préparation au frais** pendant **30 minutes**. sauf cas contraire indiquer dans la recette. En revanche, comme la levure, au contact des éléments humides, a déjà commencé son travail, ne laissez pas la préparation à l'extérieur.
→ Pour **une cuisson harmonieuse**, n'hésitez pas à tourner le moule en cours de

cuisson. Faites-le au minium à mi-cuisson.

Il faut compter environ **15 minutes** de préparation, **40 minutes** de cuisson et **10 minutes** pour le glaçage chocolat.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 maryse
→ 1 moule à cake de **18 cm** (voir Ustensiles)
→ 1 grille de refroidissement (ou la grille du four)
→ 1 petite casserole pour préparer le glaçage au chocolat
→ Papier sulfurisé

Ingrédients : ils doivent être à température ambiante

→ 130 g d'œufs
→ 45 g de beurre
→ 90 g de sucre semoule fin
→ 40 g de poudre d'amande
→ 62 g de farine T55
→ 13 g de cacao amer
→ 6,5 g de levure chimique (prenez une balance de précision, c'est très important)
→ 62 g de crème liquide entière fleurette 30%
→ 30 g de chocolat noir

Ingrédients pour le glaçage au chocolat au lait :

→ 100 g de chocolat au lait pâtissier
→ 40 g de praliné (maison de préférence)
→ 2 CAS d'huile de pépins de raison
→ 80 g d'éclats de noix du Brésil et noisettes du Piémont

Comme chacun de nous n'a pas assurément le moule à cake requis par la recette, j'ajoute le tableau suivant qui permettra d'adapter les quantités en fonction du moule que vous possédez. Les mesures de base sont calculées depuis un moule de **18 cm** de longueur par **8 cm** de large.
Garder à l'esprit, quelque soit la taille de votre moule, qu'il ne faut jamais dépasser les 3/4 du moule. **C'est important pour avoi une belle bosse.**

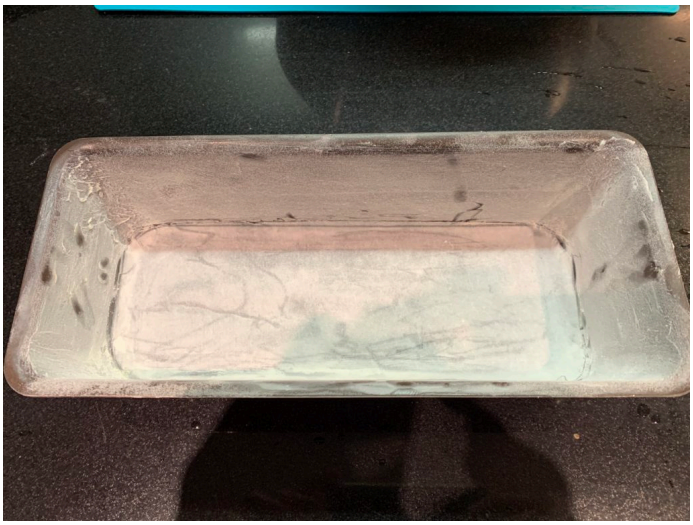
Exemple, pour un **moule de 15 cm**, j'ai versé **260 g de préparation**.

Cake au chocolat	Taille du moule (cm)					
	15	18	20	22	24	28
Chocolat	25	30	33	37	40	47
Beurre	37	45	50	55	60	70
Farine	51	62	69	76	82	97
Crème liquide	51	62	69	76	82	97
œufs	108	130	144	159	173	203
Sucre	75	90	100	110	120	140
Poudre d'amande	33	40	44	49	53	62
Levure chimique	5	6,5	7	8	9	10

Étapes de préparation :

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

Chemiser (beurré et fariné) un moule à cake de **18 cm** et réserver au frais le temps de la préparation. Ajouter une feuille de papier cuisson dans le fond pour aider lors du démoulage. C'est vraiment très pratique.



Préchauffez le four à **165°C** chaleur tournante.
Dans un cul de poule, au fouet blanchir **les œufs** (130g) avec **le sucre** (90g).
Environ 2 minutes. *Je fouette 3 œufs puis je récupère uniquement 130 g.*

-

-

Dans un bol, verser **la farine** (62g), **la poudre d'amande** (40g), **le cacao amer** (13g) et **la levure chimique** (6,5 g).

-

-

Ajouter le tout sur le mélange œufs/sucre sans oublier de tout tamiser. Mélanger au fouet.

-
-

Ajouter **la crème liquide entière** froide (62g). Mélanger au fouet.

Au début de la recette, je vous demande d'avoir tous les ingrédients à

température ambiante. Mais là, je l'ai ajouté froide.

Dans un petit bol, faire fondre **le beurre** (45 g) et **le chocolat** (30 g) au micro-ondes. 180°C max pendant 2 minutes. Assurez-vous que le chocolat est correctement fondu.
Ajouter le chocolat/beurre tempéré à la préparation. mélanger intimement au fouet. Finir avec la maryse pour bien tout réunir. *C'est facultatif mais je suis un brin perfectionniste.*

-

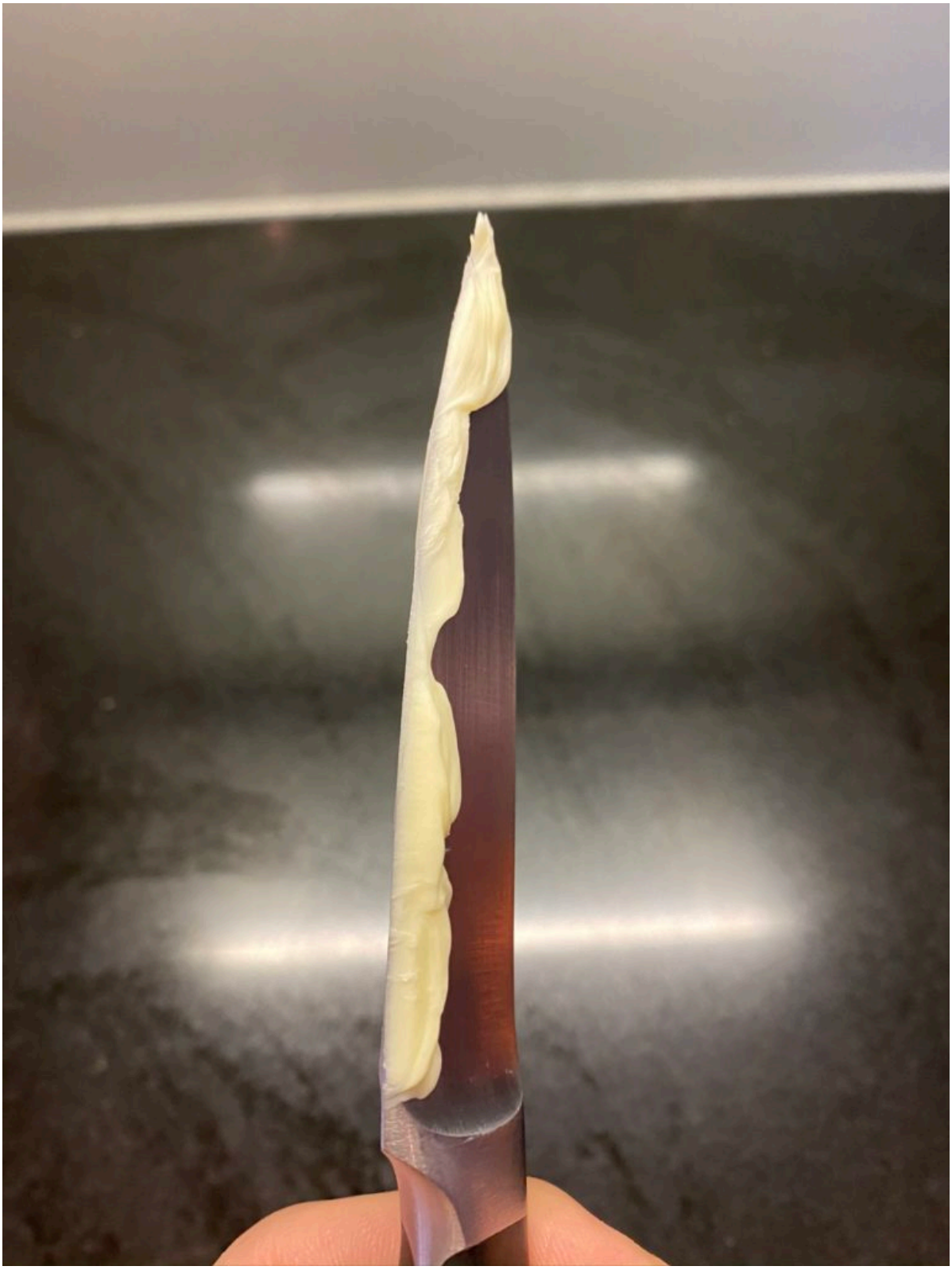
-
-

Remplir le moule à cake. Normalement vous devez obtenir juste ce qu’il faut pour le remplir au 3/4. J’ai obtenu **467 g**, c’est précis et la bosse est parfaite.

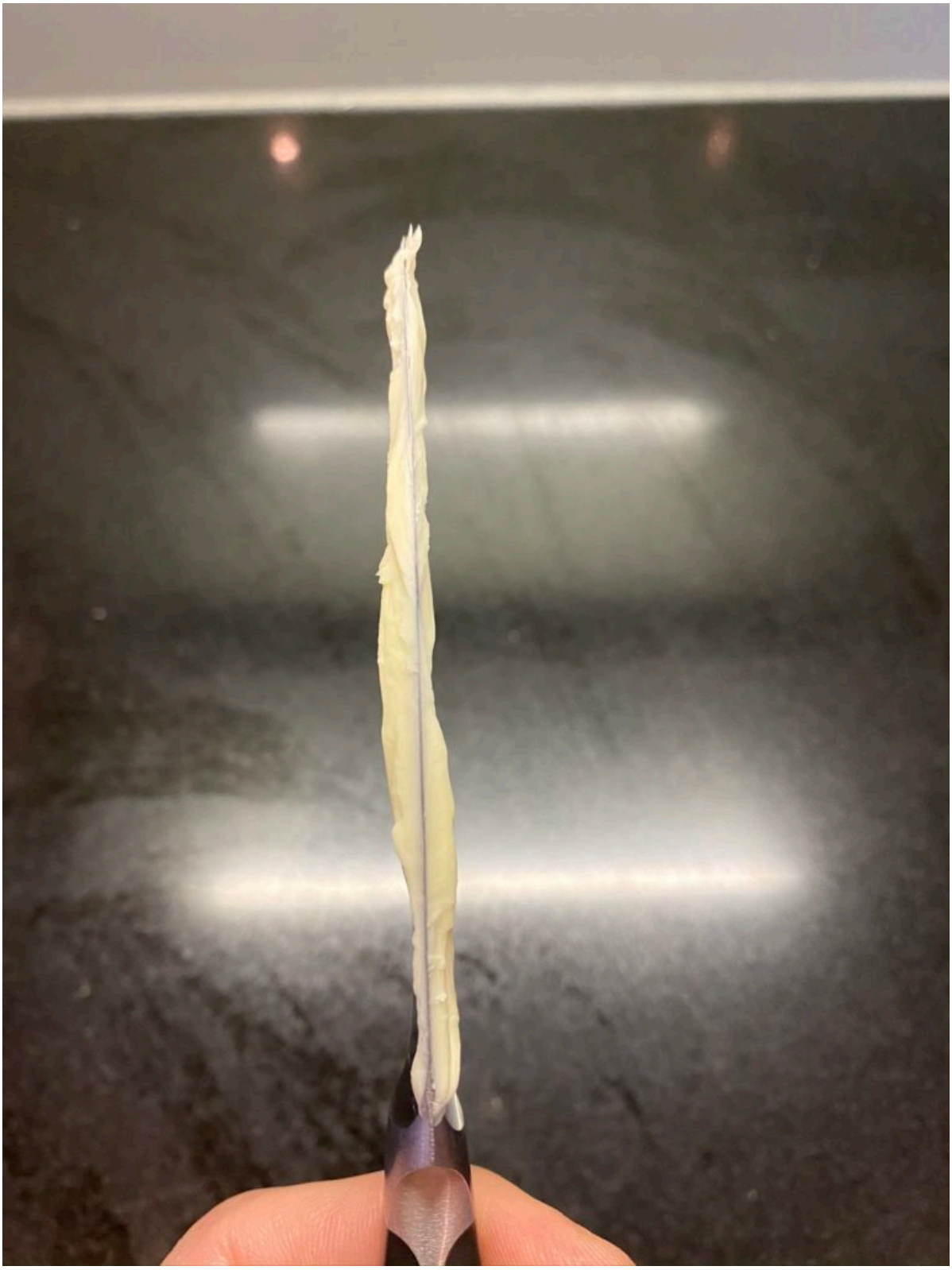
Lissez le dessus de la préparation avec la maryse préalablement passée sous l'eau froide.

Enfournez pour **40 minutes**. *J'ai initialement réglé le minuteur sur 35 minutes mais le cake n'était pas suffisamment cuit, j'ai donc prolongé la cuisson de 3 minutes et ce n'était toujours pas suffisant. J'ai donc de nouveau prolongé de 2 minutes et là c'était parfait. A vous de voir et surveiller avec la pointe d'un couteau. Personnellement, je l'ai sorti alors que la pointe n'était pas totalement sèche. Si vous ne comptez pas le manger tout de suite et l'entreposer au frais, il est préférable de stopper la cuisson même si la pointe du couteau n'est pas sèche. Au frais, il va légèrement séché* et donc être plus compact.

Après 20 minutes de cuisson, avec un couteau d'office imprégné de beurre fondu, fendre le cake sur toutes la longueur sans aller aux extrémités. Refermer et laissez cuire.
Je me suis fait avoir une fois, donc je préfère vous mettre en garde. Les 20 minutes sont donnés à titre indicatif. Si la bosse n'est pas à minima formée, attendez un peu plus longtemps. Dans le cas contraire, le cake risque de s'effondrer.

- 

-

- 

-

-
-

La photo montre le cake après 25 minutes de cuisson. Aucun risque qu’il ne s’effondre :-).

Le glaçage au chocolat au lait :

Sortir le cake du four et le laisser reposer environ 10 minutes.

-

Entre-temps, préparez le glaçage.

Dans une petite casserole, verser **le chocolat au lait** (100g) et **le praliné** (40g). Faire fondre à feu doux tout en mélangeant régulièrement.
Hors du feu, ajouter **l'huile de pépin de raisins** (2 CAS) et continuer de mélanger intimement.
Ajouter les éclats de **noix du Brésil** et **noisettes du Piémont** (80 g). Mélanger.

-

-
LITER

-

Mon objectif est d’utiliser tout le glaçage sans en perdre une seule goutte. Je préfère donc déposer le cake sur une feuille de papier sulfurisé puis je verse la totalité du glaçage dessus. Je n’hésites pas à récupérer l’excédent, avec une maryse, que je reverse dessus puis à la fin j’enferme le cake avec le papier sulfurisé.

Essayer, autant que faire se peut, d’avoir un maximum de fruits secs sur le dessus du cake.

-
-

-
-

C’est parti pour une nuit au frais.
Pensez à le sortir au moins 1 heure avant la dégustation. Par la suite, vous pouvez le conserver dans une boîte hermétique. J’aime bien cette méthode car elle permet de préserver au mieux le goût, la fraîcheur et la texture. Je trouve que le froid n’est pas très approprié sauf si vous comptez le conserver plus longtemps.

Informations utiles :

→ Vous pouvez augmenter légèrement la quantité de chocolat si vous souhaitez un cake plus généreux en goût.
→ Vous pouvez mettre de la maïzena à la place de la farine mais je vous conseille d'augmenter de 20 g la poudre d'amande.
→ Si vous ne comptez pas le cuire tout de suite, réserver la préparation au frais afin d'empêcher la levure chimique de se développer et assurer une pousse harmonieuse.
→ N'utilisez pas de moule en silicone, le cake à tendance à être plus large que haut.
→ 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.
→ Vous pouvez choisir les fruits secs qui vous font plaisir. Ne cherchez pas à en mettre trop. Le trop est l'ennemi du bien.
→ Vous pouvez le conserver dans une boîte hermétique enveloppé de papier sulfurisé. Personnellement, j'arrive à le garder 3 jours sans altérer le goût.

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