# Cake sublime chocolat

écrit par Karim

Faire des gâteaux au chocolat à la maison relève d'une mission commando. Entre mon fils qui déteste le chocolat (Nutella ne rentrera jamais chez moi  ) et qui n'en a jamais mangé d'ailleurs et ma femme qui grimace à chaque fois que je prépare un gâteau avec du chocolat. J'ai systématiquement le droit à « ça sent fort, tu fais quoi ? » « Un gâteau à la vanille Chérie » :-).

Pour le coup, celui-ci je l'ai réalisé avec de la maïzena, ma femme a pu y goûter et me dire qu'il n'était pas fort en chocolat contrairement aux autres.

Pour avoir réalisé des centaines de cake, je trouve que la texture est parfaite, elle est aérée, moelleuse et douce en chocolat. J'apprécie la non agressivité du chocolat en bouche.

La technique de P. Conticini est quelque peu différente de C. Felder qui limite l'utilisation d'œufs et apporte du moelleux avec un peu plus crème liquide entière alors que P. Conticini ajoute des blancs d'œufs légèrement battus pour structurer son cake et le rendre souple. Il ajoute également un jaune d'œufs qui apporte de la souplesse à la préparation. Par contre, cette fois-ci, il n'ajoute pas d'huile qui,

d’après le maître, permet de garder un biscuit plus souple (Attention, P. Conticini insiste beaucoup ‘Il ne contribue pas à le rendre souple, il permet de le garder souple’). Il considère que les artifices supplémentaires ne sont pas nécessaires car la durée de vie d’un cake au chocolat ne dépasse jamais 1 heure. Là-dessus, je suis entièrement d’accord avec lui.

Si, comme moi, vous aimez suivre les LIVE de P. Conticini, soyez attentif à toutes les petites astuces qu’il donne, c’est une véritable mine d’or. Je note régulièrement pleins de petits trucs qui paraissent anodins mais qui font toute la différence entre un gâteau professionnel et un gâteau classique. Il joue à la fois sur le visuel (ça donne envie), l’esthétique (c’est beau) et le ressenti (c’est trop bon).

Il faut compter environ **20 minutes de préparation et 45 minutes de cuisson** pour réaliser ce merveilleux cake.

Cette recette peut être réalisée soit pour faire un cake ou pour réaliser des muffins. Par contre, vous n’obtiendrez jamais la même texture avec des muffins, ils seront plus dense.

Vous devez respecter et appliquer quelques règles pour réussir un cake comme le Chef :

– 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 20gr 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 de gluten donc moins d’élasticité.
– Pour empêcher la formation d’une croûte trop rapidement, la cuisson est réalisée à 170°C chaleur tournante.

**Ustensiles nécessaires pour la recette :**
→ 1 grand bol pâtissier

→ 1 petite casserole (pour faire fondre les chocolats)
→ 1 maryse
→ 1 spatule en bois
→ 1 moule à cake de 24 cm
→ Film étirable alimentaire
→ 1 grille de refroidissement

**Ingrédients pour un cake de 24cm :**

→ 60g chocolat noir
→ 30g de chocolat au lait
→ 105g de beurre doux
→ 113g de sucre roux
→ 135g de poudre d'amande
→ 30g de jaune d'œuf (2 œufs)
→ 75g d'œufs (2 œufs)
→ 30g de crème liquide entière
→ 1 pincée de sel
→ 60g de maïzena
→ 8g de levure chimique
→ 105g de chocolat noir (pour les copeaux)
→ 135g de blanc d'œufs (4 œufs)
→ 30g de sucre perle (à chouquettes)

**Etapes de préparation :**

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

Préchauffez le four à **170°C** chaleur tournante.
Commencez par chemiser le moule à cake avec du beurre froid et de la farine. Réserver au frais.

Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre (idéalement au bain-marie) **le chocolat noir** (60g), **le chocolat au lait** (30g) et **le beurre doux** (105g).
Pour éviter de brûler le chocolat ou qu'il ne monte trop haut en température, commencer toujours à feu doux pendant 1 minutes puis retirer la casserole du feu et laisser fondre le chocolat pendant 1 minute. Remettre la casserole sur feu doux pendant 30 secondes sans cesser de mélanger. Si cela ne suffit pas, répétez l'opération autant de fois que nécessaire.

Dans un grand bol pâtissier, verser **le sucre roux** (113g), **la poudre d'amandes** (135g) puis ajouter **les jaunes d'œufs** (30g) et **les œufs** (75g). Mélanger délicatement avec une spatule en bois.
Réserver les blancs d'œufs pour la suite de la recette.

Ajouter **les chocolats fondus** et mélanger avec une maryse.

Verser **la crème liquide entière** (30g) et **une pincée de sel de Guérande** puis mélanger délicatement.
Ajouter **la maïzena** (60gr) et **la levure tamisée** (8g) puis mélanger à nouveau.

Incorporer délicatement **les pépites de chocolat** (105g) à la préparation. J'utilise une tablette de chocolat pâtissier pour faire mes chunks.

Récupérer les blancs d'œufs préalablement séparés en début de recette et ajouter la quantité nécessaire pour obtenir 135g.
Faire mousser légèrement **les blancs d'œufs** (135g). Ne cherchez pas à obtenir une crème fouettée.
Les ajouter délicatement avec une maryse à la préparation.

Normalement dans la recette originale, il faut tapisser le fond du moule de **sucre grain à chouquettes** (30g) avant de verser la préparation. Je ne l'ai pas fait.
**Ajout du 04/04/2018**, j'ai recommencé la recette et ajouté du sucre grain et le résultat est surprenant (et sucré), cela apporte une couche croquante très intéressante.
Attention, ajouter une feuille de papier cuisson dans le fond avant de verser le sucre grain, sinon le démoulage risque d'être très difficile.

Verser la préparation dans le moule à cake sans dépasser les 3/4 de la hauteur.
**Temps de repos recommandé** : Si vous êtes pressé ou impatient, laissez reposer au frais pendant 2 heures. Sinon, toute une nuit.
Enfourner, sur une grille à mi-hauteur, pour environ **50 minutes. Un peu moins, si vous le voulez un peu coulant.**
Pour obtenir une jolie fente au centre du cake, **fendre le cake sur toute sa longueur** avec un couteau trempé dans du beurre fondu. Attendez que le cake ait suffisamment gonflé . En règle générale, il faut compter 25 minutes environ.

**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.
Démoulez tout de suite et laisser refroidir complètement sur une grille. **Attention il est très fragile**.

Je vous ai ajouté un tableau avec plusieurs tailles de moule à cake pour vous faciliter le dosage des ingrédients :

| Ingrédients | Moule 18 | Moule 22 | Moule 24 | Moule 26 | Moule 28 |
|---|---|---|---|---|---|
| Chocolat noir | 40 | 52 | 60 | 70,8 | 80 |
| Chocolat lait | 20 | 26 | 30 | 35,4 | 40 |
| Beurre doux ou salé | 70 | 91 | 105 | 123,9 | 140 |
| Sucre roux | 75 | 97,5 | 113 | 132,75 | 150 |
| Poudre de noisettes ou d'amandes | 90 | 117 | 135 | 159,3 | 180 |
| Jaune d'œuf | 20 | 26 | 30 | 35,4 | 40 |
| Œuf entier (1=50g) | 50 | 65 | 75 | 88,5 | 100 |
| Crème liquide entière 30% MG | 20 | 26 | 30 | 35,4 | 40 |
| Maïzena | 40 | 52 | 60 | 70,8 | 80 |
| Levure chimique | 5 | 6,5 | 8 | 8,85 | 10 |
| Pépites chocolat noir | 70 | 91 | 105 | 123,9 | 140 |
| Blancs d'œufs | 90 | 117 | 135 | 159,3 | 180 |
| Sucre grain | 20 | 26 | 30 | 35,4 | 40 |

## Informations utiles :

→ Vous pouvez utiliser du beurre salé. C'est d'ailleurs le cas dans la recette originale.
→ Vous pouvez remplacé la maïzena par de la farine T55. C'est d'ailleurs comme cela dans la recette originale.
→ Ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille du moule à cake. Vérifier toujours avec un couteau.
→ Si vous souhaitez un cake avec une légère croûte, laissez-le refroidir pendant 1 heure puis filmez-le avant de le mettre au frais.

→ Réserver votre cake au frais afin d'empêcher la levure chimique de se développer et assurer une pousse harmonieuse. En règle général, je le laisse au moins 2 heures au frais avant de l'enfourner.
→ Vous pouvez utiliser un sirop d'imbibage à la moitié du temps de cuisson pour permettre un temps d'infusion. Le sirop n'en sera que meilleur.
→ 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 24x8x10cm 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. Ne le faites que si vous envisagez une conservation plus longue.
→ Si vous choisissez de faire des muffins, le temps de cuisson est de 25 minutes.
→ Le temps de repos idéal est une nuit au frais emballé avec du film alimentaire. Il faut le sortir au moins 1 heure avant de le manger.

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