Gâteau au chocolat et mascarpone

écrit par Karim

On dit souvent que la gourmandise commence quand on n'a plus faim. Avec ce gâteau le proverbe s'applique à merveille. On est à mi-chemin entre une crème au chocolat et un moelleux au chocolat. Le tout se joue sur le temps de cuisson et l'ajout de mascarpone à cette recette.

Il est tellement simple à réaliser que vous ne pourrez pas vous empêcher de l'enrichir de pleins d'idées gourmandes. Au départ, j'ai suivi la recette à la lettre puis lorsque j'ai goûté le gâteau pour la première fois, j'ai eu un tas d'idées pour l'accompagner.

J'ai commencé par changer le topping (nappage). Je l'ai accompagné d'un crémeux au chocolat et caramel beurre salé que j'utilise pour les tartelettes au chocolat. C'est d'ailleurs la recette que je vous propose de faire.
Dans un second temps, j'ai testé la version avec un fond au spéculos et du fromage Philadelphia. Le résultat était très bon mais je n'ai pas retrouvé le

fondant de la version initiale. A vouloir trop en mettre, j'ai tué l'idée original.
Ensuite, j'ai ajouté une couche de crumble puis un nappage au chocolat. Plutôt déçu cette fois-ci car le croquant recherché n'était pas au rendez-vous.
Finalement, j'ai stoppé les essais et dorénavant je garde la version Lignac avec mon topping. Pour être totalement honnête, c'est celle qui a remporté le plus gros succès.

Vous l'aurez compris, il n'y a aucune limite à votre imagination. Laissez-vous emporter par votre créativité et n'ayez pas peur d'innover. A la fin de la recette, vous trouverez pleins d'informations pour varier les plaisirs.

Il faut compter environ 15 minutes de préparation et 25 minutes pour la cuisson pour réaliser cette recette. Le caramel beurre salé est normalement déjà en bocal. Si ce n'est pas le cas, commencer par réaliser le caramel. La recette est ici.

Vous pouvez le préparer le matin pour le soir. Personnellement, je trouve qu'il est meilleur quand il a passé une nuit au frais. Vous devez également respecter une condition pour profiter pleinement de votre gâteau et obtenir un redoutable crémeux : sortir le gâteau au moins 30 minutes avant de servir. En effet, le chocolat à tendance a se solidifier lorsqu'il est au frais. Pour cette raison, et en fonction de la chaleur dans la pièce, il est préférable de sortir le gâteau quelques minutes avant de passer au dessert.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 grand cul de poule (pour la préparation du gâteau)
→ 1 petit cul de poule (pour la préparation du topping)
→ 1 moule à manquer de 20cmx5cm
→ 1 cercle réglable (optionnel mais très utile)
→ 1 petite casserole à fond épais (pour faire fondre le chocolat)
→ 1 casserole moyenne à fond épais (pour chauffer la crème liquide)
→ 1 petite casserole (pour chauffer le caramel beurre salé)
→ 1 fouet
→ 1 cuillère en bois
→ 1 bombe de graisse alimentaire (OURAGAN) ou du beurre doux fondu
→ Papier sulfurisé
→ 1 plaque à pâtisserie perforée

Ingrédients pour le gâteau au chocolat pour 8 personnes :

→ 200 gr de chocolat pâtissier 52% ou plus
→ 2 CAS de crème liquide
→ 75 gr de sucre glace
→ 40 gr de farine ou maïzena
→ 250 gr de mascarpone
→ 4 œufs (température ambiante)

Ingrédients pour le topping :

→ 50gr de caramel beurre salé (2 CAS)
→ 110gr de chocolat noir 52%
→ 40gr de chocolat au lait 41%
→ 160gr de crème liquide entière 30% MG
→ 20gr de beurre doux

Etapes de préparation :

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

Commencer par préparer le gâteau au chocolat :

Préchauffer le four à **190°C** chaleur tournante.
Sortir **le mascarpone** du réfrigérateur et le laisser à température ambiante.
Chemiser **le moule à manquer** (20×5) de papier sulfurisé. Faites le fond et les bords. L'objectif est de pouvoir extraire le gâteau le plus facilement du monde. Cela demande un peu de dextérité mais c'est très simple à faire (refaites un saut dans le passé et pensez à vos cours de travaux manuels .
Vous pouvez soit utiliser **une bombe de graisse alimentaire** soit **du beurre doux fondu**.

Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre à feu très doux le chocolat (200gr) avec 2 cuillères à soupe de crème liquide.
Pour ne pas brûler le chocolat (si c'est le cas, jeter et recommencer), commencer à feu doux pendant 1 minutes puis retirer la casserole du feu et laisser fondre le chocolat pendant 1 minute hors du feu. Remettre la casserole sur feu doux pendant 30 secondes sans cesser de mélanger.
Verser le chocolat chaud dans un grand cul de poule.

Ajouter **le mascarpone** (250gr) et mélanger au fouet.

Ajouter **les œufs entiers** (4) 1 à 1 puis mélanger énergiquement avec un fouet.
Ajouter **le sucre glace** (75gr) puis mélanger.
Ajouter **la maïzena** (40gr) ou **farine tamisée** puis mélanger de nouveau. Personnellement, je n'utilise jamais de farine pour ce gâteau. Avec la maïzena, il est plus léger et accessible aux personnes intolérantes au gluten.

Verser la préparation dans le moule à manqué. Lisser le dessus avec une spatule

ou une maryse légèrement humide. Il suffit de la passer sous l'eau froide.
Pour éliminer les éventuelles bulles d'air, tapoter légèrement à plusieurs reprises le moule à manqué sur le plan de travail.

Enfourner pour 25 minutes en bas du four (sur 2 plaques de cuisson froide). Le gâteau gonfle très peu pendant la cuisson (photo 1) puis il retombe légèrement (photo 3).
A la sortie du four, le milieu peut paraître pas assez cuit, c'est normal. Le laisser refroidir puis le mettre au frais pendant 2 heures minimum. L'objectif est de laisser refroidir correctement le gâteau avant de le démouler. Si vous le faites trop tôt, c'est la catastrophe assurée (et je sais de quoi je parle).

En attendant, préparer le topping :
Dans une petite casserole, faire chauffer au bain marie le caramel beurre salé.

Dès que l’eau bout, éteindre le feu (photo 1).
Dans une casserole à fond épais, faire chauffer à feu doux **la crème liquide entière** (160gr) (photo 2). L’objectif est uniquement de chauffer légèrement la crème liquide entière.
Dans un petit cul de poule, verser **le chocolat noir** (110gr) et **le chocolat au lait** (40gr) (photo 3).
Verser la moitié de la crème liquide chaude sur le chocolat sans remuer pendant 2 minutes. Avec un fouet, mélanger énergiquement la préparation (Photo 4) puis verser le reste de la crème liquide.
Vous devez obtenir une crème au chocolat fluide et homogène.

Hors du feu, ajouter **le beurre** (20gr) puis mélanger délicatement (photo 1).
Transvaser la préparation dans une casserole moyenne à fond épais (photo 2).
Mettre la casserole sur feu doux et verser **2 cuillères à soupe de caramel beurre salé** (photo 3). Mélanger délicatement avec une spatule en bois.
Porter à léger frémissement sans chercher l’ébullition (photo 4).

Laisser refroidir la crème au chocolat. Si vous ne comptez pas l'utiliser de suite, vous pouvez l'entreposer au frais.

Verser le nappage au chocolat sur le gâteau au chocolat :
Pour simplifier le démoulage, je préfère, dans un premier temps, démouler le gâteau au chocolat puis utiliser un cercle réglable avant de verser le nappage au chocolat. Cela permet également d'obtenir un nappage uniforme. Tout cela c'est pour l'esthétique.

Sortir le gâteau du réfrigérateur. Verser **le nappage au chocolat** sur le gâteau puis remettre le gâteau au chocolat au frais pendant au moins 4 heures.

Passer un couteau très fin à l'intérieur du cercle avant de décercler. Une petite astuce qui marche à tous les coups, poser vos mains sur les parois du cercle, le choc thermique se charge du reste. Allez-y doucement

Avant de servir, sortir le gâteau au moins 1 heure à l'avance et le laisser à température ambiante.

Informations utiles :

→ Respecter la taille du moule à manqué, le gâteau doit avoir une taille suffisante pour pouvoir en apprécier
→ Vous pouvez choisir un chocolat moins fort ou faire un mix avec du chocolat au lait. Dans la recette originale, le nappage est juste composé de chocolat noir.
→ Pour les personnes intolérantes au Gluten, utiliser de la maïzena.
→ Vous pouvez choisir de faire un nappage plus épais et plus fort en goût en utilisant uniquement 200gr de chocolat pâtissier et 50gr de beurre.
→ Pour une meilleure conservation, vous pouvez remplacer une partie du sucre soit par du miel d'acacia soit du sirop de glucose.
→ Vous pouvez varier les sucres et utiliser du sucre de canne ou du sucre d'érable biologique. C'est dommage que le sucre d'érable soit si cher sinon je n'utiliserai que cela.
→ Pour ceux qui adorent le chocolat fort, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de poudre de chocolat non sucrée.
→ Ajouter des copeaux de chocolat très fin pour apporter une touche de croquant très léger. Et pour plus de croquant, n'hésitez pas à ajouter des fruits à coques.
→ Ajouter une petite touche de sel pour rehausser le goût du chocolat.
→ Si vous voulez faire un gâteau de 24cm de diamètre, ajouter 50% d'ingrédients en plus.

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