Le topissime cake au chocolat

écrit par Karim

Encore un cake incroyable. Je pensais ne plus rien découvrir, mis à part les les associations, sur le cake mais force est de constater qu'en pâtisserie la créativité ne cesse de m'étonner. Avec si peu d'ingrédients, le résultat est bluffant.

Ce dernier est juste topissime. Il y a vraiment un équilibre incroyable sur les quantités qu'on soupçonne un tantinet sous évaluer au départ mais qui finalement se révèle extrêmement précis à l'arrivée.

Il est léger, volumineux, aéré, fondant en bouche et cerise sur le cake, très peu sucré et subtilement dosé en chocolat.

Je l'ai découvert par hasard sur Instagram et c'est, encore une fois, le visuel qui m'a donné envie de le faire. Vous le savez certainement, en pâtisserie le visuel compte beaucoup. Je ne suspectait pas un instant découvrir une recette aussi

simple mais si riche en émotions.

A mon habitude, j'ai ajouté un punchage vanillé. J'ai d'ailleurs reçu d'une collègue une mention ++ pour le glaçage. Il permet de brunir le cake et apporte une touche croquante sur le dessus. Comme il est très peu sucré, cela ne dénature pas le ressenti à la première bouchée.

Je me répète mais toutes ces précisions sont 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 après 20 minutes de cuisson.
→ Utiliser **un sirop de punchage** dès la sortie du four, le cake n'en sera que plus moelleux.
→ Laisser **reposer la préparation au frais** pendant **30 minutes**. Esauf 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 à mi-cuisson.

Il faut compter environ **15 minutes** de préparation et **40 minutes** de cuisson.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 maryse
→ 1 moule à cake de **18 cm** (voir Ustensiles)
→ 1 grille de refroidissement
→ 1 petite casserole pour préparer le sirop
→ 1 pinceau culinaire

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
→ 62 g de crème liquide entière fleurette 30%
→ 30 g de chocolat noir

Ingrédients pour le sirop de punchage :
→ 100 g d'eau
→ 60 g de sucre semoule
→ 2 CAC d'extrait de vanille

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 remplir plus des 3/4 du moule.

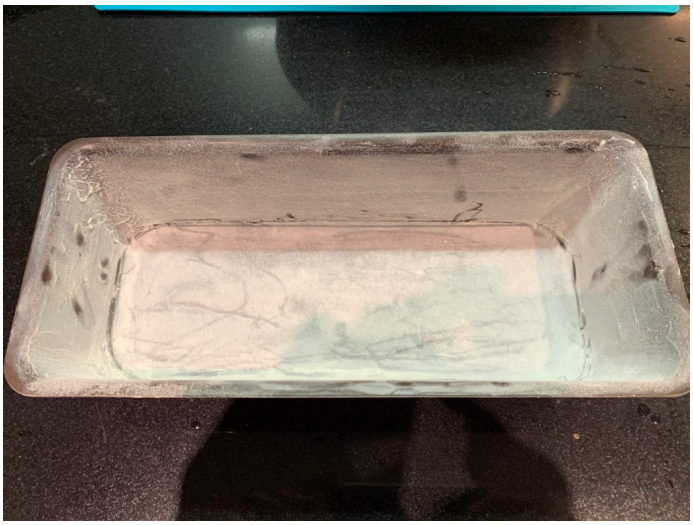
Pour un **moule de 15 cm**, j'ai versé **260 g de préparation**.

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.



Préparer le sirop de punchage :

Mettre à frémir pendant 5 minutes **l'eau** (100 g) et **le sucre** (60 g) dans une petite casserole.
Ajouter **2 CAC d'extrait de vanille**, continuer à cuire pendant 1 minute. Réserver.

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** (6,5g).

-

-

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 à la préparation. mélanger intimement au fouet. Finir avec la maryse pour bien tout réunir. *C'est facultatif mais je suis un brin perfectionniste.*

-

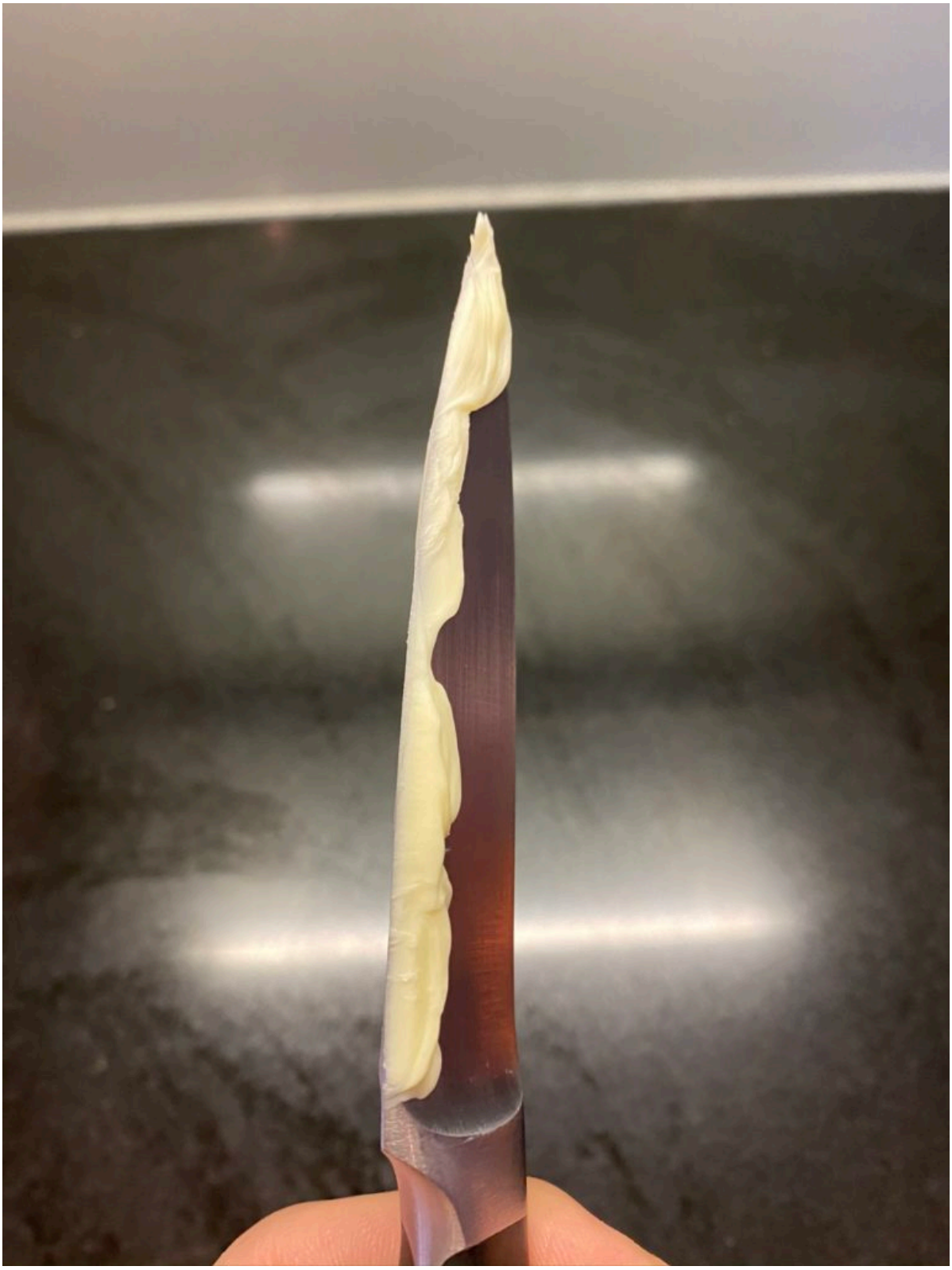
-
-

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 :-).

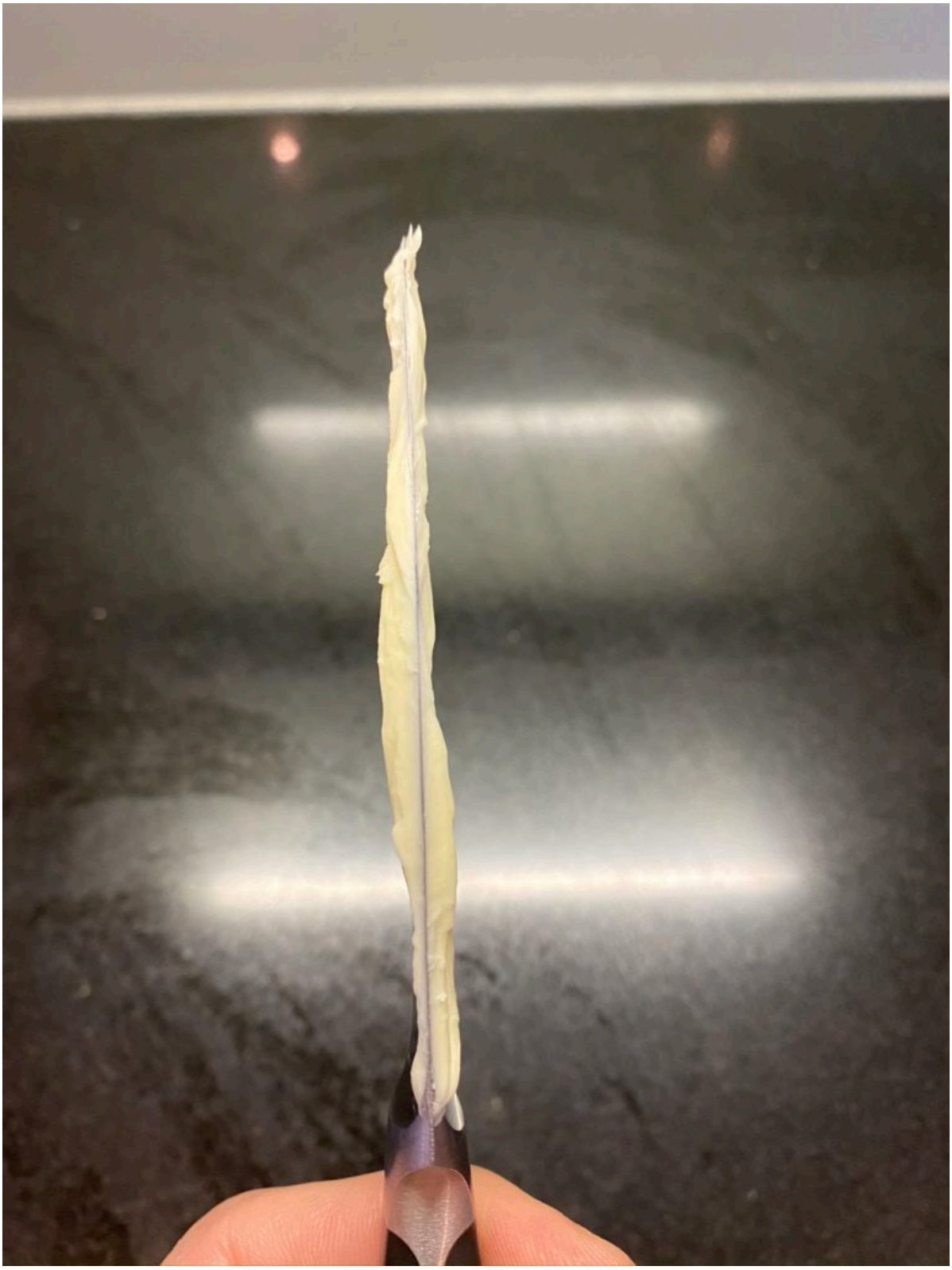
Lissez le dessus de la préparation avec la maryse préalablement passée sous l'eau froide.

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.*

Après 15 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.

- 

-

- 

-

-
-

La photo montre le cake après 20 minutes de cuisson.

Optionnel mais tellement meilleur :
A réaliser dès la sorti du four.
Réchauffer légèrement le sirop vanillé et badigeonner le dessus de cake.
Attendre 10 minutes puis démouler sur une plaque de refroidissement. Attention, il est légèrement fragile.

-

-
-

-

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 souhaitez un cake avec une légère croûte, laissez-le refroidir à l'air libre pendant 30 minutes puis filmez-le avant de l'entreposer au frais.

→ 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.

→ Préparer le sirop de punchage dès le début de la préparation. Il aura le temps d'infuser. Le sirop n'en sera que meilleur.

→ 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 le conserver sous film alimentaire au frais pendant 48 heures.

Pensez à toujours le sortir au moins 30 minutes avant la dégustation.

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