

100 ans
d'engagement

VALRHONA

CAKE CHOCOLAT

Rose des sables

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR FLAVIE - @ILETAITUNGATEAU



À faire le jour même :

Cake chocolat KOMUNTU 80% et amande
Insert croustillant
Glaçage
Roses des sables

Ustensiles à prévoir :

Moule à cake à insert de 20 cm de longueur
Grille de refroidissement

RECETTE CALCULÉE POUR UN CAKE DE 20 CM, POUR 6 À 8 PERSONNES

CAKE CHOCOLAT KOMUNTU 80% ET AMANDE

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 2 à 3 heures

90 g Beurre doux mou
2 g Sel fin
115 g Sucre semoule
½ Zeste de citron
6 g Café soluble
140 g Œufs
70 g Poudre d'amande
145 g **KOMUNTU 80%**
70 g Farine T55
5 g Levure chimique
15 g **Poudre de cacao**
75 g Crème entière liquide 35% MG
145 g Lait entier
35 g Amandes

Préchauffer le four en chaleur tournante à 165°C.

Mélanger le beurre pommade avec le sel, le sucre, les zestes de citron et le café soluble.

Ajouter les œufs un à un en fouettant après chaque ajout. Incorporer la poudre d'amande, puis le chocolat fondu. Tamiser la farine, la levure et le cacao puis les ajouter au mélange précédent.

Puis, incorporer la crème et le lait. Terminer en taillant les amandes en bâtonnets puis les incorporer.

Verser dans le moule à cake à insert préalablement graissé, puis cuire au four pendant 1 heure.

À la sortie du four, laisser refroidir quelques minutes puis retirer le tube à insert et démouler le cake sur une grille. Une fois le cake démoulé, le laisser complètement refroidir pendant 2 heures minimum.

INSERT CROUSTILLANT AMANDE ET CHOCOLAT KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de repos : 20 minutes

25 g **KOMUNTU 80%**
35 g Purée d'amande
15 g Amandes
25 g Crêpes dentelles

Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%**, puis ajouter la purée d'amande. Incorporer les crêpes dentelles émiettées et les amandes taillées en bâtonnets. Puis, garnir le cake avec le croustillant et laisser cristalliser pendant 20 minutes.

GLAÇAGE CHOCOLAT KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 20 minutes

250 g **KOMUNTU 80%**
60 g Huile neutre type pépin de raisin

Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%**, puis ajouter l'huile. Quand la température du glaçage redescend à 35°C, le verser sur le cake posé sur une grille, puis le laisser cristalliser pendant 20 minutes.

