

LE CAKE CHOCOLAT




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LE CAKE CHOCOLAT

RECETTE POUR 5 MOULES 18X4X4 CM OU 1 MOULE DE 25X8X8 CM

CAKE CHOCOLAT

275 g œufs entiers
75 g miel acacia
125 g sucre semoule
75 g poudre d'amandes
120 g farine T45
7,5 g levure chimique
25 g **POUDRE DE CACAO**
120 g crème entière liquide
20 g vieux rhum ambré
50 g **CARAÏBE 66%**
ou 50 g **MANJARI 64%**
ou 50 g **ORIADO 60%**
90 g de beurre

Mélanger (sans blanchir) les œufs, le miel d'acacia et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure chimique, la **POUDRE DE CACAO** tamisées ensemble. Verser la crème entière liquide puis le rhum. Faire fondre le chocolat **CARAÏBE** et le beurre puis ajouter au mélange.

Laisser reposer cette pâte au réfrigérateur 2 - 3 h avant cuisson.

GLAÇAGE ESQUIMAUX CARAÏBE

75 g amandes hachées torréfiées
300 g **CARAÏBE 66%**
ou 300 g **MANJARI 64%**
ou 300 g **ORIADO 60%**
100 g huile de pépins de raisin

Torréfier les amandes au four à 170°C environ 10 mn. Fondre le chocolat noir à 45°C et y ajouter les amandes refroidies et l'huile de pépins de raisin. Bien mélanger et glacer immédiatement les cakes chocolat congelés.

MONTAGE

Couler 180 g de pâte par moule de 18x4x4 cm ou 800 g pour un moule de 25x8x8 cm. Tremper un couteau dans du beurre fondu et ouvrir le cake en deux dans le sens de la longueur.

Enfourner à 160°C pendant 20 mn pour les petites pièces ou 45 mn pour le grand cake. Lorsque les cakes sont froids, les placer au congélateur avant d'y déposer le glaçage esquimau.