



CAKE AU CHOCOLAT GANACHE AZELIA



Pour 2 boites de conserve de taille moyenne ou l'équivalent en moule à cake

Cake chocolat : 150g d'œufs entiers, 20g de jaune, 100g de sucre, 35g de sucre inverti, 55g de beurre clarifié, 150g de Caraïbes Valrhona, 80g de farine T55, 9g de levure chimique, 4g de fleur de sel. Fouetter pendant 5 bonnes minutes et faire mousser les œufs, les jaunes et les sucres dans la cuve du robot. Pendant ce temps fondre le chocolat à 35° avec le beurre clarifié. Tamiser la farine et la levure, y ajouter la fleur de sel. Ajouter dans la cuve le mélange chocolat fondu et beurre, puis la farine tamisée. Beurrer le ou les moules, les chemiser de papier cuisson et y verser le mélange au 3/4 de la hauteur. Cuire à 155/160° pendant 35/40 min à adapter en fonction de la taille du cake. Pour une cuisson en four vapeur le mettre à 35% d'humidité. Sinon mettre de l'eau dans la lèchefrite et la positionner en bas du four.

Le sirop d'imbibage : 50g d'eau, 25g de sucre semoule, 5g de cacao en poudre, 5g de cacao en pâte. Porter à ébullition l'eau et le sucre, les verser sur le cacao en poudre et en pâte. A la sortie du four démouler le cake, l'imbibage avec le sirop entre 35° et 40°, le filmer et le laisser refroidir. Quand il est froid le percer au centre.

Amandes et noisettes torréfiées : 35g de noisettes, 35g d'amandes. Les torréfier sur plaque à 140° pendant 20 min puis les concasser.

La ganache Azélia : 80g de crème 35%MG, 20g de lait, 200g de couverture Azélia. Fondre le chocolat au bain-marie. Porter à ébullition le lait et la crème, les verser en 3 fois sur le

chocolat en émulsionnant à la maryse. Ajouter les fruits concassés. Mettre en poche sans douille pour faciliter le dressage.

La finition : une fois le cake refroidi, le percer avec un vide pomme ou un tube inox, filmer le bas, le mettre à la verticale, le remplir de ganache et laisser figer.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr