



CAKE CHOCOLAT PASSION MICHALAK



Pour 2 moules ronds de 20cm

Préparation 35 min, cuisson 50 min, repos 1 h.

L'appareil à cake crème d'amande cacao : 150g de sucre glace, 10g de cacao en poudre, 14g de maïzena ou féculé, 2g de sel fin, 80g de poudre d'amande brute, 70g de poudre de noisette brute, 150g de beurre extra-fin, 90g d'œufs entiers, 80g de chocolat noir Guanaja, 170g de crème pâtissière.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Tamiser le sucre glace, le cacao, la féculé, ajouter le sel fin, les poudres d'amande et de noisette. Dans la cuve du robot mélanger à la feuille le beurre pommade et les éléments secs, ajouter les œufs puis la pâtissière légèrement fouettée pour l'assouplir. Ne pas trop travailler ce mélange, ne pas l'émulsionner. Concasser grossièrement le chocolat et l'incorporer délicatement à la maryse. Répartir l'appareil dans les 2 moules et enfourner 30 min.

La ganache passion : 150g de Jivara ou d'un bon chocolat au lait de couverture, 80g de purée de fruit de la passion, 10g de miel d'acacia, 25g de beurre demi-sel. Fondre le chocolat au bain-marie. Parallèlement porter à ébullition la purée de passion et le miel. Réaliser une émulsion en versant en trois fois la purée chaude sur le chocolat fondu en frictionnant à la maryse. Ajouter le beurre en petit dés quand le mélange est à 35° environ, lisser au mixer plongeant et laisser cristalliser 1 heure au réfrigérateur.

Les disques de brick : 2 fois 3 feuilles de brick, 25g de beurre, 25g de miel. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Détailler 2 fois 3 disques de 20cm de diamètre dans les feuilles de brick. Fondre le beurre et le miel au micro-ondes. Badigeonner au pinceau la face supérieure des disques avec le mélange miel beurre et les superposer. Les poser sur un plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, recouvrir d'une seconde feuille de papier, puis d'une autre plaque et enfourner 10min. Refroidir.

La purée passion : 2 fois 2 fruits de la passion, 2 fois 15g de sucre semoule, 2 fois 1.5g de pectine NH.

Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole porter à ébullition la pulpe des fruits et le mélange sucre pectine. Réserver.

La finition : étaler la ganache passion sur tout le cake chocolat amande, tartiner de purée de fruits de la passion en en réservant un peu pour la décoration finale. Poser les disques de brick sur le dessus et à l'aide d'une passette saupoudrer entièrement de sucre glace. Avec un pinceau sec dessiner des rayures en effaçant des bandes de sucre glace et faire une traînée de passion avec la purée réservée.

La cuisine de Mercotte©2016
www.mercotte.fr