



CAKE INSPIRATION PASSION OU FRAISE AVEC OU SANS GLUTEN



Pour un moule à cake de 20cm avec ou sans insert.

L'appareil à cake classique : 180g de farine, 4g de levure chimique, 75g de sucre glace, 150g d'œufs, 40g de crème 35%MG, 1 pincée de fleur de sel, 150g de chocolat Inspiration Passion, 75g de beurre fondu refroidi.

Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Beurrer et fariner soigneusement le moule à insert le secouer à l'envers pour enlever l'excédent de farine. Fondre le beurre le laisser refroidir. Fondre le chocolat, le laisser refroidir à température ambiante il ne doit pas dépasser 22° pour l'incorporer. Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat, mettre le sucre glace, ajouter petit à petit les œufs et battre 5 minutes pour obtenir un appareil moussieux et lisse. Ajouter dans l'ordre, la crème fraîche, la pincée de sel, le chocolat inspiration passion fondu et tiède, la farine petit à petit et enfin lentement le beurre fondu refroidi. Remplir le moule, le refermer si c'est votre choix et enfourner une bonne heure. Laisser refroidir.

L'appareil à cake sans gluten : 50g de farine de coco, 25g de farine de riz gluant, 2.5g de levure chimique sans gluten, 150g de chocolat Inspiration Passion, 75g de beurre doux, 150g d'œufs 75g de sucre muscovado.

Clarifier les œufs. Tamiser les farines et la levure. Fondre le chocolat au bain-marie y ajouter le beurre pommade. Quand le mélange est lisse et homogène incorporer les jaunes d'œufs sans cesser de fouetter. Monter progressivement les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec le sucre puis les ajouter délicatement à la maryse à l'appareil chocolat-beurre-jaunes. Terminer en ajoutant les farines tamisées. Verser l'appareil dans le moule beurré et farine et cuire une bonne heure à 160/165°. Laisser refroidir.

Le sirop d'imbibage : 100g d'eau de source, 30g de sucre semoule, 25g de purée ou de jus de passion.

Pendant la cuisson du cake préparer le sirop d'imbibage. Porter à peine à ébullition l'eau et le sucre. Laisser un peu refroidir et ajouter le jus de passion.

La ganache inspiration passion : 250g chocolat inspiration passion, 75g de lait entier, 6.5g de sucre inverti.

Fondre le chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes si vous maîtrisez. Porter à ébullition le lait et le sucre inverti. Réaliser une émulsion en versant le lait en 3 ou 4 fois sur le chocolat fondu et en frictionnant à la maryse. Parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Réserver au réfrigérateur.

Le glaçage chocolat : 350g de chocolat Jivara ou Bahibé, 75g d'huile de pépins de raisins, 75 à 85g d'amandes hachées torréfiées.

Chauffer le four à 155° et torréfier les amandes hachées pendant 10/12 min. Fondre le chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes, ajouter l'huile, bien mélanger, puis incorporer les amandes hachées refroidies. Verser dans un pichet. Préparer un plateau recouvert d'une double couche de film alimentaire, poser une grille dessus.

La finition : mettre la ganache dans une poche avec une douille de 8/10mm, remplir l'insert puis recouvrir le dessus du cake. Bloquer au congélateur. Quand le glaçage est à 35°/40°, le verser généreusement sur le cake congelé. S'il en reste, le conserver dans une boîte hermétique. Vous pourrez le réutiliser en le faisant réchauffer au bain-marie. S'il vous reste de la ganache vous pouvez éventuellement en ajouter une couche sur le dessus du cake une fois le glaçage refroidi.

La conservation : ce cake se conserve à entre 15° et 17° (cause la ganache) pendant 2/3 jours, et 4/5 jours si vous ne mettez pas la couche extérieure de ganache.

Recette avec l'inspiration fraise : pour le sirop remplacer le jus de passion par de la purée de fraise ou en saison du jus de fraise. **Pour la ganache** : 190g d'inspiration fraise, 120g de lait entier, 20g de sucre inverti.