



CAKE CAFE DOUX ET CHOCOLAT GANACHE CAFE LEGER



L'appareil à cake : 1 café expresso de 45ml, 150g de crème fleurette 35%MG, 10g de poudre de café, 120g d'œufs entiers, 160g de muscovado, 1g de fleur de sel, 220g de farine T55, 5g de levure chimique, 2g de bicarbonate à pain d'épices, 80g d'huile de pépins de raisins, 100g d'Orelys. Préparer un espresso avec une capsule Volutto, le laisser refroidir. Dans une casserole porter à frémissements la crème et la poudre de café de la capsule. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 min. Tamiser la farine la levure et le bicarbonate. Préchauffer le four à 160°/165° chaleur tournante. Dans la cuve du robot mélanger à la feuille le sucre, la fleur de sel et les œufs. Quand le mélange est bien lisse ajouter la crème au café non filtrée puis les poudres tamisées, l'huile et le café froid. Incorporer le chocolat grossièrement concassé. Verser l'appareil dans le moule éventuellement beurré et chemisé de papier cuisson. Enfourner pendant 55min environ.

La ganache montée : 100g de chocolat Ivoire, 50g + 150g de crème fleurette 35%MG, 5g de miel neutre ou de trimoline, une cs de nescafé lyophilisé.

La veille, chauffer la crème et miel y dissoudre le nescafé et réaliser une émulsion en 3 fois avec la couverture Ivoire fondue au bain marie. Ajouter 150g de crème froide. Mélanger soigneusement et réserver au minimum 3 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter au fouet comme pour une crème chantilly.

L'imbibage et la finition : un espresso taille moyenne Volutto, quelques perles craquantes ou de chocolat.

Démouler le cake sur une grille posée sur un plateau, piquer la surface avec un pic à brochette. Verser le café tiède sur le cake pour l'imbiber. Pocher la ganache au centre du cake et décorer le dessus avec une douille fantaisie ou pas, décorer avec quelques perles craquantes. Ce cake ne se conserve que 3/4 jours à cause de la ganache.

