



CAKE MARBRE DE FREDERIC BAU



Pour un moule de 20/22cm beurré.

La pâte de base : à préparer la veille. 25g de lait entier, 100g de beurre, 125g d'œufs entiers (soit 2 gros œufs), 60g de sucre glace, 125g de farine T45, 5g de levure chimique, 65g de miel d'acacia, 2g de fleur de sel.

Tamiser la farine, le sucre glace, la levure et ajouter la fleur de sel. Fondre le beurre à feu doux. Dans la cuve du robot et à la feuille mélanger les œufs et le miel, ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre fondu chaud à 45°/48°. Débarrasser dans un cul de poule ou un saladier, filmer et réserver 12h au réfrigérateur.

La pâte au chocolat : 75g de de chocolat de couverture, 200g de la pâte de base nature préparée la veille, 20g de lait entier bien froid.

Dans un cul de poule et au bain-marie fondre le chocolat à 45°/50°. Ajouter au fouet le lait froid puis la pâte nature. Vous devez obtenir une consistance homogène sans trop corser l'appareil.

L'élixir Dulcey au gingembre : le petit plus facultatif mais qui fait la différence : 150g de Dulcey, 15g de jus de gingembre frais soit environ 70g de bulbe.

Laver et éplucher le gingembre, le passer à l'extracteur de jus. Fondre le chocolat et réaliser une émulsion à la maryse en versant dessus en 3 fois le jus de gingembre. Mettre dans une poche et réserver à température ambiante.

La finition : préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Remplir le moule de façon aléatoire avec les pâtes à marbré. Je mets les pâtes dans des poches à douille sans douille mais ce n'est pas obligatoire. Enfourner pendant 55/60 min en vérifiant le bon degré de cuisson une pique ou avec la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir brillante. Démouler, laisser tiédir puis piquer le dessous de quelques coups de couteau et remplir les trous avec l'élixir Dulcey. Laisser refroidir à température ambiante 2 à 4 heures avant de le déguster.

La conservation : ce marbré est un gâteau de voyage il se conserve donc à température ambiante et filmé pendant une semaine. Bien sûr il peut aussi se congeler.

