



CAKES NOISETTE GIANDUJA



Pour 2 cakes de 6 personnes : [2 moules 18 x 8 x 7 cm](#),

L'appareil à cake : 230g de sucre blond de canne, 155g de farine T55, 3g de levure chimique, 20g de poudre d'amande, 180g d'œufs à température ambiante, 80g de crème fleurette 35%MG, 120g de beurre doux, 20g d'huile de pépins de raisins pour marquer le dessus du cake.

La garniture gianduja : 100g de crème fleurette 35%MG, 200g de [gianduja lait Valrhona](#).

La finition : 100g de noisettes préalablement torréfiées au four 15 min à 160° grossièrement concassées et refroidies.

La garniture : fondre le gianduja au bain-marie. Chauffer la crème et réaliser une émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat pour obtenir une ganache lisse et brillante. Réserver.

La pâte : dans l'ordre, beurrer uniquement le fond des moules pas les bords. Fondre le beurre le réserver. Chauffer la crème à 50°. Préchauffer le four à 210° chaleur tournante. Dans la cuve du robot et au fouet mélanger la farine tamisée avec la levure, le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs légèrement battu puis la crème et le beurre à 40°. Attention le respect des températures est important pour avoir une belle bosse. Couler 360g de pâte dans chaque moule. Tremper une corne dans l'huile de pépins de raisins et la poser dans le sens de la longueur sur le dessus des cakes pour marquer une fente. Baisser le four à 165° enfourner et cuire 45/50 min. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide de la lame d'un couteau qui doit ressortir brillante et propre.

La finition : assouplir la ganache en la fouettant légèrement. La mettre dans une poche munie d'une douille seringue, puis dans les cakes encore tièdes, en pocher 100g en 6 endroits. Décorer le dessus avec 50g de ganache par cake et terminer en répartissant dessus les noisettes concassées.

