

Cake chocolat et framboise

Recette pour 6 cakes



Ingrédients	Quantités	Progression
Œufs	0.420	Cake chocolat :
Trimoline	0.120	Mixer tous les ingrédients sauf le beurre et la pâte de cacao.
Sucre semoule	0.120	Ajouter le beurre fondu chaud avec la pâte de cacao puis dresser sur une plaque 60 x 40cm.
Poudre d'amande	0.120	Cuire à four ventilé à 170°C pendant 9 minutes environ.
Crème	0.195	Réserver sur grille.
Farine	0.120	
Levure chimique	0.015	
Cacao poudre	0.045	
Sel	0.003	
Beurre fondu	0.120	
Pâte de cacao	0.045	
Beurre	0.054	Croustillant chocolat noisette :
Couverture 64%	0.054	Fondre le beurre avec la couverture.
Pâte de noisette	0.067	Ajouter la pâte de noisette et le praliné, puis le sablé, mélanger tout et dresser aussitôt.
Praliné	0.067	
Sablé croustillant cacao	0.200	
Beurre pommade	0.054	Sablé croustillant cacao :
Sucre semoule	0.027	Mélanger les ingrédients dans un batteur, passer la pâte au crible sur une plaque et cuire dans un four à 150°C pendant 20 minutes environ.
Farine	0.047	
Cacao poudre	0.067	
Poudre d'amande	0.072	
Sucre roux	0.028	
Sel	1 pincée	
Purée de framboise	0.335	Ganache chocolat framboise :
Trimoline	0.027	Chauffer la purée de framboise avec la trimoline, le glucose et le sorbitol à 80°C.
Glucose	0.034	Verser sur les couvertures.
Sorbitol en poudre	0.054	Réaliser l'émulsion, ajouter le beurre en pommade, dresser aussitôt.
Couverture 64%	0.200	
Couverture lait 38%	0.372	
Beurre tourage	0.034	

Montage : Tailler la feuille de cake chocolat en 3 (40 x 20cm) Sur une partie de la feuille de cake chocolat, étaler une couche de ganache (la moitié) puis recouvrir une deuxième partie de feuille de cake chocolat, ajouter la ganache restante et terminer avec la troisième partie de feuille. Bloquer au grand froid. Détailler le cadre en 6 cakes. Les positionner sur la tranche et recouvrir le dessus avec le croustillant chocolat noisette.