

Cake marbré chocolat vanille - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4

Description

Un cake traditionnel qui fait la joie des enfants.

L'astuce du chef

Ceci correspond à un moule à cake de 22 cm de long sur environ 10 cm de large. hauteur de 8 cm.

Ingrédients

Cake marbré

- 200 Gr Beurre
- 225 Gr Sucre glacé
- 20 Gr Miel
- 5 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 3 Gr Sel
- 250 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 15 Gr Cacao en poudre

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Sortir le beurre suffisamment tôt (la veille) pour qu'il soit à une température ambiante. (prévoir 60 gr de beurre en plus que la recette pour la cuisson).

Sortir les oeufs 2h avant pour qu'ils soient eux aussi à température ambiante.

Tamisez le sucre glace (passer dans un tamis), tamisez la farine et la poudre à pâte ensemble.

Matériels

Idéalement un batteur électrique avec une main ou feuille, ou un bol avec spatule en plastique ou cuillère en bois.

Moule à cake ou des moules individuels style muffins.

2 Poches à pâtisserie ou deux sacs Zyploc.

2 Feuilles de papier cuisson.

Cake marbré

Dans la cuve du batteur ou dans votre bol, brassez les cubes de beurre tempérées pour les rendre bien pommade.

Ajoutez aussit[^]to le sucre glace (tamisé), ajoutez le miel et continuez de brasser.

Ajoutez ensuite les cinq oeufs un à un à la préparation, jusqu'à incorporation complète.

Coupez la gousse de vanille sur la longueur, grattez-là délicatement pour récupérer toutes les graines que vous pouvez ajouter à la préparation ainsi que le sel.

Ajoutez ensuite la farine et la poudre à pâte (tamisées), mélangez délicatement.

Prélevez 350 gr de se mélange crémeux dans un autre bol, ajoutez-y la poudre de cacao (tamisée), mélangez.

Versez le mélange vanille dans une poche à pâtisserie, puis dans une autre poche le mélange chocolat.

beurrez votre moule à cake, puis chemisez-le de papier cuisson, beurrez à nouveau le ppaier cuisson.

Remplissez le moule en réalisant des boudins de biscuit en alternant les couleurs (ou les parfums).

Cuisson

C'est un choc thermique qui va vous permettre que votre cake va bien se développer lors de la cuisson.

Avant tout, à l'aide d'un cornet ou une seringue, déposez un petit cordon de beurre pommade sur la longueur du cake bien au centre.

Enfournez le cake en deux temps de cuisson.

200°C pendant 20 mn ensuite baissez la température à

160°C durant 25 à 30 minutes.

Bon appétit!