

LE CAKE ORANGES CONFITES ET CHOCOLAT

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cake-orange-chocolat/>

Une recette de cake aux parfums d'orange confite avec des pépites de chocolat : Une gourmandise d'hiver

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm de diamètre (avec un trou au centre)

*Moule

du Beurre

du Sucre

*Pâte

3 Zestes d'Orange

180 grammes de Sucre

4 Oeufs 200 grammes

80 grammes de Jus d'Orange 8 Centilitres/80 Millilitres

40 grammes de Lait 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres

30 grammes de Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) 3 Centilitres/30 Millilitres

280 grammes de Farine

60 grammes de Poudre d'amandes

12 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

100 grammes de Pépites de Chocolat

60 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

100 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

100 grammes d'Huile de pépins de raisins 10 Centilitres/100 Millilitres

Pour un moule de 26 cm de diamètre (avec un trou au centre)

*Moule

du Beurre

du Sucre

*Pâte

4,1 Zestes d'Orange

LE CAKE ORANGES CONFITES ET CHOCOLAT

251,4 grammes de Sucre

5,5 Oeufs 275 grammes

111,7 grammes de Jus d'Orange 11,17 Centilitres/111,7 Millilitres

55,8 grammes de Lait 5,36 Centilitres/53,57 Millilitres

41,9 grammes de Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) 4,19 Centilitres/41,9 Millilitres

391 grammes de Farine

83,8 grammes de Poudre d'amandes

16,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

139,6 grammes de Pépites de Chocolat

83,8 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

139,6 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

139,6 grammes d'Huile de pépins de raisins 13,96 Centilitres/139,6 Millilitres

Pour un moule de 18 cm de diamètre (avec un trou au centre)

*Moule

du Beurre

du Sucre

*Pâte

2 Zestes d'Orange

120,4 grammes de Sucre

2,6 Oeufs 130 grammes

53,5 grammes de Jus d'Orange 5,35 Centilitres/53,5 Millilitres

26,7 grammes de Lait 2,56 Centilitres/25,63 Millilitres

20 grammes de Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) 2 Centilitres/20 Millilitres

187,4 grammes de Farine

40,1 grammes de Poudre d'amandes

8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

66,9 grammes de Pépites de Chocolat

40,1 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

66,9 grammes de Beurre Beurre à ramollir à température ambiante

66,9 grammes d'Huile de pépins de raisins 6,69 Centilitres/66,9 Millilitres

Instructions

Pour le moule, je vous conseille un "moule à bundt", ce genre de moule dont je vous ai déjà parlé. Le "trou" au centre permet une meilleure cuisson, homogène. Sans ce trou, on a besoin de cuire plus longtemps pour le centre, avec le risque de "surcuire" voire brûler les bords

Pour le moule "Moule à gâteau antiadhésif Bavaria" : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Préparation du moule

1. Pour préparer le moule : Couper un peu de Beurre en cubes, et laisser ramollir à température

LE CAKE ORANGES CONFITES ET CHOCOLAT

ambiante. Il ne faut pas le ramollir au micro-ondes

2. Il est important que le Beurre soit mou "pommade", et non pas ramolli en casserole ou au micro-ondes !
3. Enduire le moule du Beurre, à l' aide d' un pinceau de cuisine
4. Verser du Sucre, pivoter le moule pour que le sucre recouvre tout le beurre
5. Retourner le moule dans un évier afin de retirer l'excédent de Sucre
6. Cette fine pellicule de beurre et farine va non seulement éviter d'accrocher, mais va également caraméliser le cake, et ainsi créer une croûte
7. Placer au frais pendant qu'on prépare la pâte

La pâte

8. Prélever les Zestes d'Orange (3) et verser dans un grand bol ou une cuve. J'utilise une microplane pour cela
9. Ajouter le Sucre (180 g) et mélanger : les zestes vont s'infuser dans le sucre
10. Verser les Oeufs (4), fouetter
11. Verser le Jus d'Orange (80 g ou 8 Centilitres/80 Millilitres) (prélevé d'oranges fraîches), le Lait (40 g ou 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres), la Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres), mélanger
12. Bien fouetter, afin d'obtenir un liquide très aérien : On peut utiliser soit un fouet à main ou également un batteur électrique
13. Au dessus du bol, tamiser la Farine (280 g), la Poudre d'amandes (60 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (12 g)
14. Mélanger
15. Pour les Oranges Confites (60 g) : on a déjà vu la méthode pour confire vos propres fruits. La recette est ICI
16. Vous pouvez trouver ces fruits confits dans le commerce également
17. Découper en petits cubes, mélanger dans le bol avec la pâte
18. Verser les Pépites de Chocolat (100 g) et mélanger
19. Verser le Beurre (100 g) (qui doit être mou), l'Huile de pépins de raisins (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) et mélanger
20. Verser la pâte dans le moule

Cuisson

21. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6)
22. Le temps de cuisson dépend de votre four, de votre moule, de l'humeur de la voisine. Entre 40 minutes et 1 heure
23. Pour tester la cuisson : planter un couteau fin
24. S'il ressort avec de la pâte comme sur la photo, il faut prolonger la cuisson
25. S'il ressort dans pâte, tout juste huilé, la cuisson est terminée !

Refroidissement

26. Poser une grille sur le moule
27. Retourner et laisser refroidir sur grille (évite la condensation)

LE CAKE ORANGES CONFITES ET CHOCOLAT

28. Après refroidissement, je coupe à ras la "bosse" afin d'égaliser, avant de retourner le cake