

# LE CAKE SUBLIME CHOCOLAT DE CONTICINI

## La Recette

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

Un cake signé Conticini pour les amoureux de chocolat.... du sublime simple à réaliser

Chef : Philippe Conticini

Parts : 10

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 40 Minutes

Temps de repos : 2 H

Volume : Un cake de 27 cm de long

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Cake, Dessert,

## Ingrédients

### **Pour un moule de 27 cm**

60 grammes de Chocolat Noir

30 grammes de Chocolat au Lait

105 grammes de Beurre Salé demi-sel

112 grammes de Sucre Roux

135 grammes de Poudre de Noisettes Que l'on peut remplacer par de la poudre d'amandes

30 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,5 Oeufs

75 grammes d'Oeufs ou 1,5 Oeufs

30 grammes de Crème Liquide 35% 3 Centilitres/30 Millilitres

1 pincée de Sel

60 grammes de Farine

3/4 cuillère à café de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

105 grammes de Chocolat Noir

135 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,5 Oeufs

30 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

### **Pour un moule de 23 cm**

51,1 grammes de Chocolat Noir

25,5 grammes de Chocolat au Lait

89,4 grammes de Beurre Salé demi-sel

## LE CAKE SUBLIME CHOCOLAT DE CONTICINI

95,4 grammes de Sucre Roux

115 grammes de Poudre de Noisettes Que l'on peut remplacer par de la poudre d'amandes

25,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,2 Oeufs

63,8 grammes d'Oeufs ou 1,2 Oeufs

25,5 grammes de Crème Liquide 35% 2,55 Centilitres/25,5 Millilitres

1 pincée de Sel

51,1 grammes de Farine

0,6 cuillère à café de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

89,4 grammes de Chocolat Noir

115 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,8 Oeufs

25,5 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

### **Pour un moule de 20 cm**

44,4 grammes de Chocolat Noir

22,2 grammes de Chocolat au Lait

77,7 grammes de Beurre Salé demi-sel

82,9 grammes de Sucre Roux

100 grammes de Poudre de Noisettes Que l'on peut remplacer par de la poudre d'amandes

22,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,1 Oeufs

55,5 grammes d'Oeufs ou 1,1 Oeufs

22,2 grammes de Crème Liquide 35% 2,22 Centilitres/22,2 Millilitres

1 pincée de Sel

44,4 grammes de Farine

0,5 cuillère à café de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

77,7 grammes de Chocolat Noir

100 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs

22,2 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

### **Pour un moule de 17 cm**

37,7 grammes de Chocolat Noir

18,8 grammes de Chocolat au Lait

66,1 grammes de Beurre Salé demi-sel

70,5 grammes de Sucre Roux

85 grammes de Poudre de Noisettes Que l'on peut remplacer par de la poudre d'amandes

18,8 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 0,9 Oeuf

47,2 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf

18,8 grammes de Crème Liquide 35% 1,88 Centilitre/18,8 Millilitres

1 pincée de Sel

37,7 grammes de Farine

0,4 cuillère à café de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

66,1 grammes de Chocolat Noir

85 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

## LE CAKE SUBLIME CHOCOLAT DE CONTICINI

18,8 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

### **Pour un moule de 36 cm**

80 grammes de Chocolat Noir

40 grammes de Chocolat au Lait

140 grammes de Beurre Salé demi-sel

149,3 grammes de Sucre Roux

180 grammes de Poudre de Noisettes Que l'on peut remplacer par de la poudre d'amandes

40 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs

100 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

40 grammes de Crème Liquide 35% 4 Centilitres/40 Millilitres

1 pincée de Sel

80 grammes de Farine

1 cuillère à café de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

140 grammes de Chocolat Noir

180 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6 Oeufs

40 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

### **Instructions**

Pour le Chocolat Noir, j'ai délaissé mon Valrhona préféré, et ai choisi cette tablette de chocolat Suisse FAVERGER (qui contient des noisettes, et croyez-moi, cela n'a généré aucun testeur de la recette) que j'ai acheté(e) dans le Pays De Gex

Si vous suivez mes recettes, vous savez que je remplace le chocolat noir par moitié chocolat noir et moitié chocolat au lait : je trouve le résultat en général meilleur (et pourtant j'adore le chocolat noir !)

Migros

Centre Commercial Val Thoiry

Rue du Chemin de Pré Jacquet

01710 Thoiry

France/Suisse

1. Faire fondre au bain-marie le Chocolat Noir (60 g), le Chocolat au Lait (30 g), le Beurre Salé demi-sel (105 g)
2. Pendant ce temps, mélanger le Sucre Roux (112 g) et la Poudre de Noisettes (135 g)
3. Puis ajouter les Jaunes d'Oeuf (30 g pris de 1,5 Oeufs) et les Oeufs (75 g ou 1,5 Oeufs)
4. et mélanger à la spatule
5. Puis ajouter les chocolats fondus et mélanger
6. Puis verser la Crème Liquide 35% (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres) et mélanger
7. Tamiser sur votre bol le mélange de Sel (1 pincée), de Farine (60 g), et de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (3/4 c. à café) afin d'éviter les grumeaux
8. Mélanger à la spatule

## LE CAKE SUBLIME CHOCOLAT DE CONTICINI

9. On obtient un appareil un peu pâteux

### Les pépites

10. Concasser le deuxième Chocolat Noir (105 g) en pépites

11. Ces petits morceaux rajouteront de l'intensité en bouche

12. Puis les mélanger à votre pâte

### Les blancs

13. Pour les Blancs d'Oeuf (135 g pris de 4,5 Oeufs), il vaut mieux qu'ils soient à température ambiante

14. Faire mousser avec un fouet à main, pas trop longtemps car on ne veut pas les monter, mais juste les faire mousser, afin d'aérer le cake

15. Ajouter à la préparation

16. Afin de ne pas casser les blancs mousseux, incorporer délicatement en macaronnant, à l'aide d'une maryse

### Le Moule

17. J'utilise un moule de 23 cm de long. J'ai également indiqué les proportions pour d'autres dimensions de moules, en haut de la page.

18. Chemiser le moule, avec un morceau de beurre froid (et avec de la farine si l'envie vous en prend), puis réserver au frais 10 minutes

### Le sucre grain

19. Conticini ajoute du Sucre Grain (à chouquettes), ce qui me semblait inutile au départ, mais le résultat est intéressant : il apporte du craquant en bouche

20. Commencer par tapisser le fond du moule avec le Sucre Grain (à chouquettes) (30 g)

21. Puis verser la préparation

### Cuisson

22. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) (Conticini indique 160 C (Thermostat 5), mais j'ai trouvé la température trop faible)

23. Au bout de 20/25 minutes environ, lorsque le cake commencer à lever, une croûte commence à se former, mais l'intérieur est encore mou, j'entaille sur la longueur à l'aide d'un couteau : Cela va aider à former une jolie ouverture

24. puis continuer à cuire. La cuisson totale dure environ 40 minutes

25. Pour savoir si le cake est cuit, planter un couteau : il doit ressortir sec

26. Sortir alors du four, et retirer le cake du moule après 1 minute, le temps que le cake se rétracte. On ne peut pas laisser le cake dans le moule car il continuerait de cuire et sécherait !

27. Sortir alors du four, et retirer le cake du moule après 1 minute, le temps que le cake se rétracte.

28. On ne peut pas laisser le cake dans le moule car il continuerait de cuire et sécherait !

29. Faire refroidir sur une grille

30. Une fois refroidi, 1 heure ou plus, recouvrir le cake de film alimentaire étirable afin de préserver son humidité