

LE GÂTEAU DE SAVOIE AU GRAND MARNIER ET CHOCOLAT

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gateau-de-savoie-grand-marnier-chocolat/>

Un délicieux Gâteau de Savoie aérien, imbibé de grand marnier, et garni de délicieuses mousses aux zestes d'orange et de chocolat fouetté

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour un gâteau de 18 cm de diamètre et 12 cm de hauteur

8 Oeufs 400 grammes

220 grammes de Sucre

6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Zeste d'Orange

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

92 grammes de Farine

92 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

1 pincée de Sel

*Pour les tricheurs

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

*Imbibage

80 grammes de Sirop à 30 Baumé 8 Centilitres/80 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

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

*Garniture

Une ganache montée chocolat Pour la recette, voir ICI

Une ganache montée orange Pour la recette, voir ICI

Pour un gâteau de 18 cm de diamètre et 6 cm de hauteur

4 Oeufs 200 grammes

110 grammes de Sucre

3 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1/2 Zeste d'Orange

LE GÂTEAU DE SAVOIE AU GRAND MARNIER ET CHOCOLAT

15 grammes de Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) 1,5 Centilitre/15 Millilitres

46 grammes de Farine

46 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) Fécule de maïs ou de pomme de terre

1 pincée de Sel

*Pour les tricheurs

1,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

40 grammes de Sirop à 30 Baumé 4 Centilitres/40 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

10 grammes de Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) 1 Centilitre/10 Millilitres

*Garniture

Une ganache montée chocolat Pour la recette, voir ICI

Une ganache montée orange Pour la recette, voir ICI

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre et 12 cm de hauteur

9,8 Oeufs 490 grammes

271,6 grammes de Sucre

7,4 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1,2 Zestes d'Orange

37 grammes de Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) 3,7 Centilitres/37 Millilitres

113,5 grammes de Farine

113,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) Fécule de maïs ou de pomme de terre

1 pincée de Sel

*Pour les tricheurs

3,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

98,7 grammes de Sirop à 30 Baumé 9,87 Centilitres/98,7 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

24,6 grammes de Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) 2,46 Centilitres/24,6 Millilitres

*Garniture

Une ganache montée chocolat Pour la recette, voir ICI

Une ganache montée orange Pour la recette, voir ICI

Instructions

Les ganaches montées

On commence par préparer la ganache montée chocolat, en avance. Il faudra prendre les quantités indiquées "moitié moins". Vous pouvez la préparer 4 heures en avance et la fouetter au moment de l'utiliser.

Pour la recette, voir ICI

On prépare également la ganache montée orange, en avance. Il faudra prendre les quantités

LE GÂTEAU DE SAVOIE AU GRAND MARNIER ET CHOCOLAT

indiquées "moitié moins".

Vous pouvez la préparer 4 heures en avance et la fouetter au moment de l'utiliser.

Pour la recette, voir ICI

1. Important : Pendant la préparation de la ganache montée orange, ajouter un zeste d'orange afin de parfumer cette ganache
2. Egalement, j'ai ajouté un colorant alimentaire couleur Orange afin de prononcer l'effet visuel "orange"

Le biscuit de savoie

3. Clarifier (séparer) les Oeufs (8), dans 2 bols
4. Fouetter les 8 jaunes avec le Sucre (220 g) et le Sucre Vanillé (6 g)
5. Prélever et ajouter le Zeste d'Orange (1)
6. Ajouter la Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres). Vous pouvez utiliser un Triple sec, du Grand Marnier, du Cointreau, ou une autre liqueur à base d'orange. J'utilise une liqueur "Curaçao" spéciale pâtisserie de la marque RAVEL, qui est gélifiée (et ainsi ne modifie pas la texture de la pâte).
7. Si vous ne voulez pas d'alcool, remplacer par du sirop non alcoolisé.
8. Mélanger
9. Tamiser au dessus du bol : la Farine (92 g), la Féculé de Maïs (Maïzena) (92 g) (Soit de la Féculé de maïs ou de pomme de terre), le Sel (1 pincée). La farine apporte le gluten et la solidité, la féculé apporte la légèreté au biscuit. Vous pouvez remplacer la Féculé de Maïs (Maïzena) par de la féculé de pomme de terre
10. Pour les tricheurs : la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) n'est pas dans la recette, mais c'est quelque chose qui est utilisé en milieu professionnel pour "gonfler" le gâteau et le rendre "plus gros" avec autant d'ingrédients (la texture est plus appréciée des clients, et le rendement est meilleur pour le pâtissier). Tamiser la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (3 g) au dessus du bol

Les blancs

11. Fouetter les blancs, d'abord à Vitesse Moyenne pendant 2 minutes, puis à Vitesse Elevée pendant 2 minutes, puis on finit à Vitesse Maximale pendant 2 minutes
12. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
13. On va "détendre" le bol des jaunes en ajoutant 1/3 des blancs montés, et en fouettant
14. Ajouter un 2ème tiers des blancs montés : il faut à présent incorporer délicatement et ne pas fouetter : On veut garder la texture des blancs fouettées pour rendre le biscuit aérien
15. Incorporer le 2ème tiers des blancs montés avec un fouet à main, sans fouetter, simplement en "retournant" le fouet sur lui-même
16. Recommencer avec le dernier tiers des blancs
17. On obtient un appareil aérien

Le moule

18. Pour le moule, j'utilise un moule "à Bundt Cake", qui a un trou au milieu : le gâteau monte mieux

LE GÂTEAU DE SAVOIE AU GRAND MARNIER ET CHOCOLAT

et cuit mieux ainsi. C'est proche des moules que les premiers cuisiniers de ce gâteau utilisaient ("en forme de couronne" comme décrit dans les ouvrages anciens)

19. Afin de pouvoir démouler facilement, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

Cuisson

20. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 45 minutes

21. Je trouve la cuisson est meilleure avec le mode "four conventionnel ("statique", "à convection naturelle")" plutôt que "four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")"

22. Pour vérifier la cuisson : planter la lame d'un couteau très fin et il doit ressortir sans trainée de pâte, sinon prolonger la cuisson

23. Démouler et faire refroidir sur une grille (sinon l'humidité s'accumule)

L'imbibage

24. Ensuite, comme je trouve que le gâteau mérite d'être un peu plus humide, je le coupe en 2 ou 3 étages, horizontalement

25. Dans un petit bol, je mélange le Sirop à 30 Baumé (80 g ou 8 Centilitres/80 Millilitres) et la Liqueur d'Orange (Grand Marnier, Cointreau) (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres).

26. La recette du Sirop à 30 se trouve ICI

27. On ne cherche pas à complètement imbiber comme on le ferait pour un baba, juste humidifier avec un pinceau : Avec un pinceau, je fais imbiber les côtés du cake et chaque "étage" que j'ai découpé horizontalement

28. Je ré-empile les "étages" découpés et imbibés

29. Fouetter (monter) les ganaches qu'on avait préparé en avance (la ganache montée chocolat et la ganache montée orange), avec un batteur électrique, puis mettre en poche à douilles avec une douille cannelée

30. Décorer le gâteau à votre guise !