



Cake cacao et chocolat

Ingredients

Pâte à cake

60g de beurre
100g de sucre
100g de farine
3 oeufs
20g de cacao non sucré
3g de levure chimique
40g de crème liquide entière

Ganache de chocolat au lait

250g de chocolat au lait
125g de crème liquide entière

Glaçage rocher

70g d'amandes hâchées
40g d'huile
180g de chocolat au lait

Pâte à cake

- Pour le moule Kyoto de silikomart -

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Verser le beurre fonu et les oeufs, mélanger

Ajouter la farine, le cacao non sucré, la farine et mélanger

Beurrer le moule et le tube

Verser la pâte dans le moule et enfourner 35 minutes

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crème

La verser chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes

Emulsionner et mettre en poche

Laisser refroidir, puis verser dans le trou du cake filmé à un bout

Mettre au frais 1h

Ganache montée au chocolat au lait

Peser le reste de la ganache et y incorporer le même poids de crème liquide

Mettre au frais 4h

A l'aide d'un batteur électrique fouetter la ganache, jusqu'à obtention d'une ganache ferme et mettre en poche



Cake cacao et chocolat

Glaçage rocher

Faire fondre le chocolat au lait au bain marie

Ajouter l'huile et les amandes hachées, mélanger

Verser sur le cake

Puis pocher la ganache montée sur le cake, avec la douille de votre choix