

CAKE MARBRÉ

CHOCOLAT & PISTACHE



Gabriel
GABRIEL

CAKE MARBRÉ

CHOCOLAT & PISTACHE



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 4 CAKES

POUR LA PÂTE CHOCOLAT **DLC J+4**

4 œufs
60 g de miel de fleurs
100 g de sucre semoule
60 g de poudre d'amande blanche
115 g de farine T45
7 g de levure chimique
70 g de cacao poudre
100 g de crème liquide
60 g de beurre fondu

Mélanger les œufs, le miel, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les poudres tamisées puis la crème et terminer par le beurre fondu.

POUR L'IMBIBAGE PISTACHE **DLC J+5**

100 g d'eau
75 g de sucre semoule
50 g de pâte de pistache

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition puis débarrasser dans une boîte.

POUR LA PÂTE PISTACHE **DLC J+4**

4 œufs
60 g de miel de fleurs
100 g de sucre semoule
60 g de poudre de pistache
115 g de farine T45
7 g de levure chimique
70 g de pâte de pistache
100 g de crème liquide
60 g de beurre fondu

Mélanger les œufs, le miel, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les poudres tamisées puis la pâte de pistache, la crème et terminer par le beurre fondu.

CUISSON ET IMBIBAGE

Préparer les deux masses dans des poches à douilles puis garnir les moules à cake à $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Pocher un trait de beurre pommade au centre du cake puis enfourner 1 heure à 150°C.
Démouler les cakes puis imbiber à chaud avec le sirop froid. Laisser reposer quelques heures avant de servir.