



Voyage voyage

La recette de Frédéric Bau, Directeur de la Création de la Maison Valrhona

« Le marbré est un classique, et pourtant il se révèle souvent décevant... Alors permettez-moi de militer pour ce gâteau de voyage, à base de vrai chocolat et non de cacao en poudre ! »

Frédéric Bau

A préparer la veille

Temps de préparation : 1h10

Temps de cuisson : 45-50 minutes

Temps de repos à température : 2-4 h

Recette pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

Pour la pâte nature

- 25 g de lait entier
- 100 g de beurre
- 125 g d'œufs entiers (2 gros œufs)
- 60 g de sucre glace
- 125 g de farine T45
- 5 g de levure chimique
- 65 g de miel
- 2 pincées de fleur de sel
- Beurre pour le moule

Pour la pâte au chocolat

- 75 g de chocolat noir Équatoriale Noir 55 %
- 200 g de pâte de marbré nature
- 20 g de lait entier bien froid
- Beurre pour le moule

Pour l'éllixir Dulcey au Gingembre

- 150 g de chocolat Dulcey 32 %
- 15 g de jus de gingembre frais (60-70 g de bulbe)

Matériel

- Poche à douille jetable coupée (Ø 5 mm)
- Moule à cake (22-24 cm)
- Centrifugeuse (facultatif)

La veille

Pâte nature

1. Faire fondre le beurre à feu doux. Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, la fleur de sel et la levure chimique.
2. Mélanger au robot muni du fouet ou de la feuille (ou bien dans un cul-de-poule au fouet) les œufs avec le miel. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre fondu chaud à 45-48 °C (cette température est importante). Réserver au réfrigérateur au moins 12 H.
3. Mettre de côté 200 g de cette pâte à marbré nature pour réaliser la recette de pâte à marbré au chocolat.

Pâte au chocolat

1. Faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous). Ajouter au fouet le lait froid, puis la pâte à marbré nature mise de côté.
2. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène (sans donner trop de corps).

Le jour même

Elixir Dulcey au gingembre

1. Faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous).
2. Laver et éplucher le gingembre. Le passer à la centrifugeuse ou le râper très finement et le presser à travers une mousseline pour en récupérer le jus. Verser sur le chocolat fondu et remuer avec une maryse jusqu'à obtenir une texture élastique et brillante. Garnir une poche à douille et réserver à température ambiante.

Finition

1. Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).
2. Beurrer le moule. Le garnir de façon aléatoire avec les pâtes à marbré nature et chocolat, puis enfourner pour 45-50 min (la pointe d'un couteau piquée au cœur du gâteau doit ressortir sèche). Laisser refroidir.
3. Lorsque le marbré est tiède, piquer le dessous de quelques coups de couteau ou de manche de spatule en bois et remplir les trous d'elixir Dulcey au gingembre à l'aide de la poche. Laisser refroidir pendant 2-4 H avant de déguster.

Conseils par Frédéric Bau Faire fondre le chocolat

Par principe, tous les chocolats fondent seuls, grâce au beurre de cacao. Donc, c'est une grosse erreur que d'ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau pour les faire fondre : ce sont au contraire des soucis en perspective !

Faire fondre les chocolats toujours doucement, car ils peuvent souffrir de trop de chaleur, voire brûler ! Privilégier le bain-marie, ou le four à micro-ondes en position décongélation ou à 500 watts maximum. Dans certaines recettes, si nous précisons la température à atteindre, c'est que cette donnée est importante pour éviter la cristallisation d'un biscuit, par exemple. Dans d'autres au contraire, par exemple celles où on rajoute un liquide chaud, la température de fonte n'est pas essentielle et n'est donc pas précisée.