

Idee recette

Moelleux au chocolat cœur vanille

Ingrédients

Gâteau moelleux

290g de chocolat noir 55%
280g de beurre
120g de jaune d'œuf
320g d'œuf entier
190g de sucre
120g de farine tamisée de préférence

Ganache vanille

200g de crème liquide
20g de sucre inverti ou miel
200g de chocolat blanc
½ gousse de vanille

Préchauffez le four à 180°C pour un four à chaleur tournante, 210°C pour un four traditionnel.

Pensez à bien beurrer le moule et l'insert pour éviter que le gâteau ne colle au démoulage.

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le beurre. Mélangez les jaunes, les œufs entiers et le sucre puis les incorporer au chocolat et au beurre, ajouter la farine.

Enfournez le gâteau dans le four déjà à température environ 25 à 30 minutes.

Passez un petit couteau pour vérifier la cuisson.

Pendant la cuisson, vous pouvez préparer la ganache.

Si vous souhaitez avoir plus de goût, gratter la vanille la veille et la mettre dans la crème liquide.

Faire bouillir la crème avec le sucre inverti ou miel puis verser sur le chocolat blanc dans un batteur avec une feuille pour réaliser votre ganache.

Une fois votre moelleux sorti du four, laissez-le tiédir avant de le démouler.

Ajoutez votre ganache à l'aide d'une poche dans le trou prévu à cet effet.

Laissez refroidir et admirez votre moelleux au cœur fondant en le découpant.

Conseils d'utilisation

Graisser le moule à cake et le tube. Remplir le moule avec la préparation à cake et enfourner. Attendre que le cake soit tiède, tourner délicatement le tube puis le retirer. Démouler et garnir le cake avec une poche à douille. Laver le moule à l'eau chaude savonneuse. Avant la 1ère utilisation, beurrer légèrement le moule, enfourner à vide à 180°C pendant quelques minutes. Pour une meilleure longévité, ne pas mettre au lave-vaisselle, ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou tranchants.



patisse[®]

MOULE À INSERT INOX anti adhésif – 25cm



Photo non contractuelle

*Pour des recettes
sucrées et salées*

www.patissefrance.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



Crédit photo : Thierry Martrou.

Fabriqué en UE. Distribué par Patisse France.

1, chemin de derrière le Parc 78580 Maule

Tel: 01 30 61 00 17 – commercial@patissefrance.com