

# Délicieux café chocolat

Ce Délicieux café chocolat est un gâteau un peu technique mais tellement bon!



Délicieux café chocolat

## **Ingrédients pour le Délicieux café chocolat (moule à manqué de 20 cm de diamètre et 10 cm de haut)**

Pour la meringue

- 80 g de blanc d'œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit chocolat

- 30 g de cacao en poudre tamisé
- 120 g de sucre semoule
- 90 g de farine tamisée
- 140 de blancs d'œuf
- 100 g de jaune d'œuf
- 80 g de beurre

Pour la crème au beurre chocolat café

- 2,5 dl de lait entier
- 40 de chocolat noir
- une pincée de sel
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d'œuf
- une demi fève tonka râpée

- une cuillerée à soupe rase d'extrait de vanille liquide (ou vous pouvez faire infuser une gousse de vanille dans votre lait)
- 200 g de beurre pommade (à température ambiante et travaillez le à la fourchette pour qu'il soit mou car si le beurre est trop froid, il va grainer)

Pour le sirop

- 20 cl de sucre de canne
- si vous désirez parfumer votre sirop ajoutez-y 10 cl de Kahlua ou de Baileys (liqueur de café)

Pour les décors en chocolat

- chocolat noir à pâtisser. Pour les secrets des décors en chocolat cliquez [ici](#).

## Matériel

- un moule à manqué à charnière d'environ 20 cm de diamètre et 10 cm de haut



De Buyer - Moule à manqué démontable en acier antiadhésif -  
Diamètre 20 cm, hauteur 6,5 cm - 4844.20

## Préparation

- Pour la meringue : sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blanc commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l'extrait de café toujours au fouet rapidement. La meringue se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante: j'ai ai toujours de prête à l'avance à la fois nature (dans ce cas même recette mais sans extrait de café) et au café. Pour la décoration du gâteau j'ai

mélangé les deux variétés pour avoir un plus joli visuel.



Intégrez l'extrait de café  
aux bancs d'œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur le gâteau. Vous pouvez aussi réaliser des minis meringues... qui se conserveront tout au aussi bien. C'est toujours pratique d'en avoir à l'avance...



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie réalisez de fines brisures avec une partie de votre meringue. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures  
avec la meringue

- **Pour le biscuit chocolat:** faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.



Faites fondre le beurre

- Battez les jaunes avec le suce semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Bûche Moka

- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté. Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés.



Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser un peu ferme. S'il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté...



Montez les blancs avec le sucre semoule

- Ajoutez les blancs délicatement au mélange précédent. Commencez par intégrer 1/4 des blancs en neige pour détendre l'appareil au chocolat. Puis intégrez délicatement le restant des blancs.



Ajoutez les blancs délicatement

- Préparez votre moule: déposez une feuille de papier cuisson sur le fond et clipez le moule. Beurrez et farinez-le.



Beurrez et farinez le moule

- Versez la pâte dans le moule et enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes. Le gâteau est cuit quand vous pouvez y planter une lame de couteau et que celle-ci en ressort propre.





Versez la pâte dans le moule

- Démoulez et laissez refroidir complètement à température ambiante: le gâteau doit être complètement refroidi quand vous le découperez et que vous étalerez la crème au beurre dessus.



Démoulez et laissez refroidir

- **Pour la crème au beurre:** au fond d'un grand récipient déposez le chocolat noir, râpez la fève tonka et ajoutez l'extrait de vanille



Déposez le chocolat noir,  
râpez la fève tonka et  
ajoutez l'extrait de vanille

- Faites chauffer le lait mais il ne doit pas bouillir.



Faites chauffer le lait

- Battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment.



Le mélange jaune et sucre  
doit blanchir

- Quand le lait est bien chaud versez-le sur les jaunes et mélangez bien. Remettez sur le feu et laissez cuire à feu doux tout en remuant constamment. La crème doit napper la spatule. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



La crème anglaise est prête

- Versez alors la crème sur le chocolat; attendez quelques minutes et mélangez bien. Laissez refroidir en pensant à mélanger de temps à autre.



Versez la crème sur le chocolat

- Versez le beurre pommade dans votre cuve et fouettez

pas trop vite. Versez doucement votre crème anglaise au chocolat par dessus. Il faut fouetter assez longtemps pour que la crème prenne. Si jamais elle devenait granuleuse il faut chauffer **légèrement** la cuve de votre batteur au chalumeau (il faut bien sûr qu'elle soit en acier...et non en plastic) ou alors il faut ajouter un petit peu d'eau tiède et continuer à fouetter plus vivement. Réservez au frais le temps que votre gâteau ait complètement refroidi.



Réalisez la crème au beurre

- Réalisez le sirop en faisant chauffer le sirop de sucre de cannes et l'alcool que vous avez choisi. Ôtez du feu à ébullition. Réservez.



Préparez un sirop

# Dressage

- Le gâteau refroidi tranchez-le en trois dans l'épaisseur à l'aide d'un grand couteau (type couteau à pain)



Tranchez le gâteau en trois dans l'épaisseur

- Punchez les trois parties du gâteau avec le sirop. Puis étalez de la crème au beurre sur le premier disque. Recouvrez du second disque et faites de même. Terminez en déposant par dessus le troisième disque.



Puis étalez la crème au beurre

- Recouvrez l'ensemble du gâteau avec le restant de crème. Lissez bien.



Recouvrez l'ensemble du gâteau avec le restant de crème

- Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat: j'ai réalisé des petites branches en chocolat (pour apprendre à en faire cliquez [ici](#)) et utilisé des mini billes de meringues chocolatées que vous trouverez dans le commerce. Remettez au frais et il ne reste plus qu'à vous régaler.



Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat

- Remettez au frais et il ne reste plus qu'à vous régaler.



Délicieux café chocolat