

Dobos Torta (Épreuve de Mercotte, le Meilleur Pâtissier)

Pour la finale de l'émission "Le Meilleur Pâtissier" avec Cyril Lignac, Mercotte proposera un gâteau à base de chocolat que peu d'entre nous connaissent mais néanmoins délicieux: le Dobos Torta. Il nous vient de Hongrie et a été créé par József C. Dobos en 1885 pour l'exposition Nationale de Budapest.

Peut-être que notre facétieuse Mercotte donnera la recette en Hongrois aux candidats! Je remercie d'ailleurs mon amie Hongroise Andréa pour m'avoir aidée à traduire la recette et à en bien comprendre toutes les étapes!

Il y a bien sûr quelques difficultés dans ce gâteau mais le pas à pas en images et les petites astuces vont vous aider à éviter tous les écueils en particulier pour réaliser la décoration en caramel et à dresser une rosace parfaite...

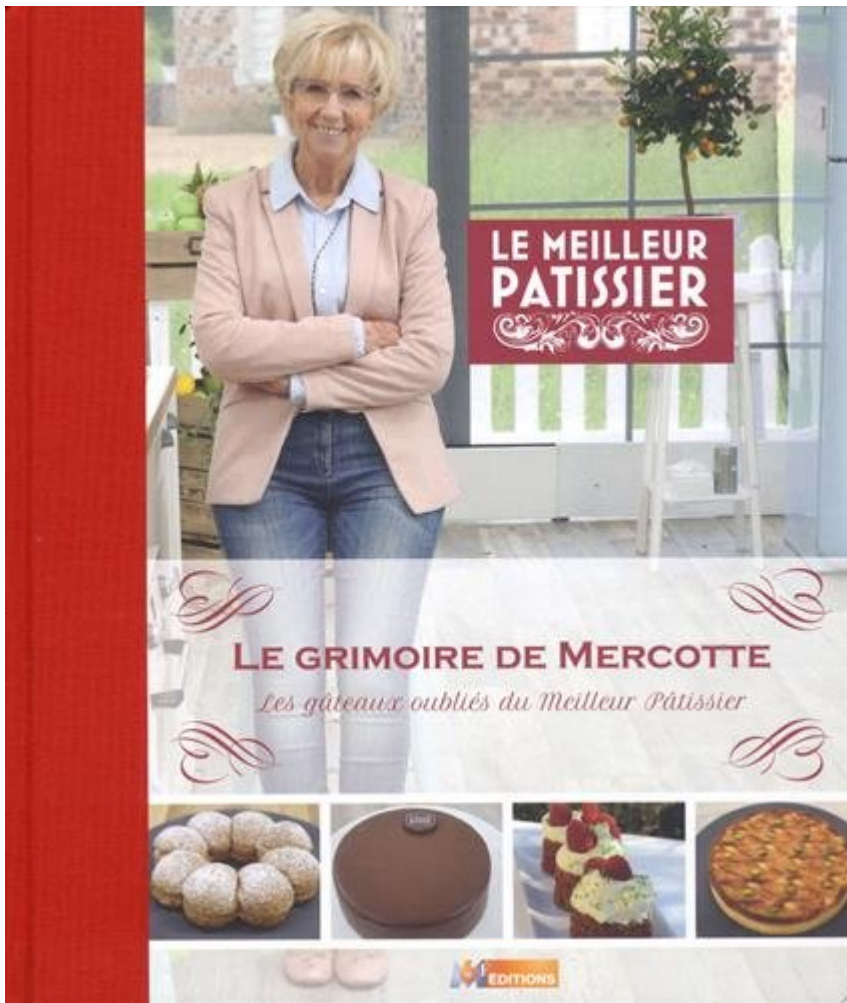
Pour les puristes retrouvez en fin d'article une vidéo (en hongrois...) qui peut vous aider à bien visualiser toutes les étapes de la recette et surtout de voir la texture des différents éléments.

Quant à Cyril Lignac, il revisitera L'Opéra pour cette finale... Je vous en propose d'ailleurs ma version revisitée en bûche de Noël; Pour la recette cliquez [ici](#).



Dobos Torta

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:



[Le grimoire de Mercotte](#)

Ingrédients pour 10 parts

Pour le gâteau

- 35 g de beurre fondu
- 100 g de sucre glace tamisé: vous aurez besoin de 50 g pour les jaunes et 50 g pour les blancs
- 6 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 100 g de farine tamisée

Pour la crème

- 200 g de sucre glace tamisé
- 4 œufs
- 35 g de cacao en poudre
- 35 g de micryo (c'est du beurre de cacao que vous

trouvez dans les boutiques spécialisées; pour exemple cliquer [ici](#))

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- une pincée de sel
- 230 g de beurre mou mais pas fondu
- les grains d'une gousse de vanille

Pour le caramel

- 130 g de sucre et un peu d'eau

Pour la décoration

- un peu de poudre de noisette

Matériel

- une corne peigne (facultatif). Vous pouvez en trouver ici: [La Caverne du Cake-Set 3 Spatules Grattoirs Peigne & Corne à Pâtisserie Palastique](#)

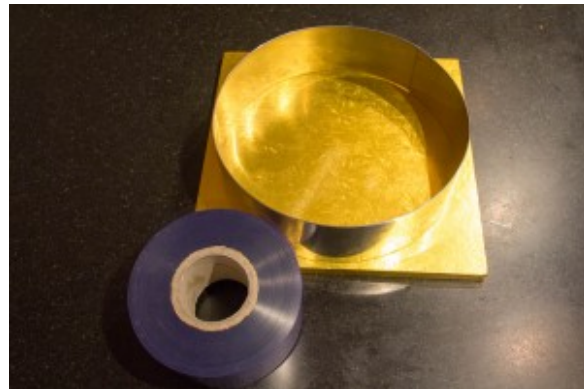


Corne peigne

- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver ici: [Mastrad F73000 Thermo-Sonde de Cuisson](#)
- une cercle de 20 cm et 6 cm de haut
- 6 grandes feuilles de papier cuisson
- du rodhoïd pour tapisser l'intérieur du cercle. Vous pouvez en trouver ici: [de Buyer 042026 Rouleau pour Pâtisserie Polypropylène 10 m/6 cm](#)

Le cercle et le rodhoïd sont facultatifs mais vous permettront

de monter un gâteau bien droit et bien net sur le contour.



Tapissez le bords de votre cercle avec du rodhoïd

- un robot pâtissier pour plus de facilité



[Kitchenaid Artisan 5KSM150PSE0B Robot ménager noir onyx](#)

Préparation

Les gâteaux

- Préchauffez le four à 200 °.
- Découpez 6 grandes feuilles de papier cuisson et dessinez un cercle sur chacune, de la même dimension que votre cercle de montage.



Dessinez un cercle sur chaque feuille

- Battez les 6 jaunes d'œuf avec 50 g de sucre glace. Fouettez vivement pendant 4 à 5 minutes: le mélange doit blanchir et augmenter de volume.



Battez les 6 jaunes d'œuf avec 50 g de sucre glace

- Montez les 6 blancs avec les 50 g de sucre restants. Ils

doivent avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Mélangez les deux masses délicatement à l'aide d'une maryse.



Mélangez les deux masses délicatement à l'aide d'une maryse

- Ajoutez les 100 g de farine tamisée, toujours à l'aide d'une maryse.



Ajoutez la farine , toujours
à l'aide d'une maryse

- Puis incorporez les 35 g de beurre fondu (mais pas chaud).



Ajoutez le beurre fondu

- Étalez la pâte sur vos ronds dessinés sur les feuilles de papier cuisson. Attention: il faut faire 6 cercles donc répartissez la pâte de manière égale sur vos différentes feuilles. Comptez au maximum 2 mm d'épaisseur.



Étalez la pâte sur vos ronds dessinés sur les feuilles de papier cuisson

- Enfournez à 200 ° pendant 8 à 10 mn (suivant les fours) deux plaques à la fois ou une par une. Si vous en mettez deux à la fois surveillez la cuisson car souvent une des deux cuit plus vite.



Cuisson terminée

- A la sortie du four laissez redescendre en température et retournez-les sur votre plan de travail pour ôter la feuille de cuisson.



Ôtez la feuille de cuisson

- Réservez les 6 tranches obtenues dans du papier film (en les séparant les unes des autres toujours avec du film alimentaire) pour éviter qu'elles ne se dessèchent pendant que vous allez préparer la crème au chocolat.



Réservez les 6 tranches
obtenues dans du papier film

La crème au chocolat

- Commencez par faire fondre au bain marie les éléments "chocolat": versez les 35 g de cacao, les 35 g de mycryo et les 200 g de chocolat noir dans une casserole et faites fondre au bain marie. Le mélange doit être bien homogène. Réservez.



Commencez par faire fondre au bain marie les éléments "chocolat"

- Battre les 230 g de beurre avec les grains de vanille au fouet. Au besoin si votre beurre est encore un peu dur au début, commencez par l'écraser à la fourchette pour le ramollir puis utilisez le fouet. Le mélange obtenu doit être crémeux. Réservez à température **ambiante**.



Battre le beurre avec les grains de vanille au fouet

- Battez les 4 œufs entiers avec 200 g de sucre glace dans un grand cul de poule. Posez le tout sur un bain marie et fouettez en permanence (utilisez un fouet électrique car cela prend environ 10 mn...). Le mélange doit blanchir , **ne pas dépasser 45 °** et au moins doubler de volume. Quand le mélange a bien monté, ôtez du feu et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Si

vous avez un robot pâtissier, c'est le moment utilisez-le!



Battez les œufs entiers avec le sucre glace au bain marie

- Versez le mélange refroidi sur le beurre et bien mélanger avec une maryse. Commencez par une petite quantité puis ajoutez le restant de la masse.



Versez le mélange refroidi sur le beurre et bien mélanger

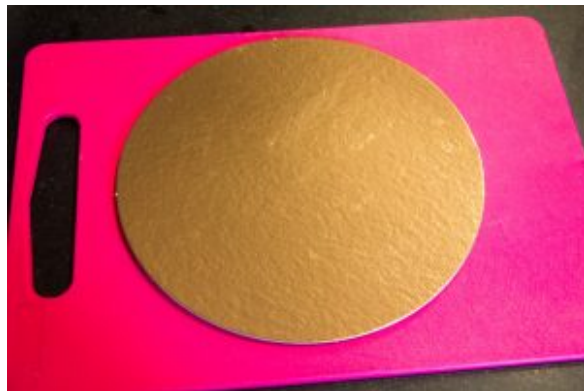
- Ajoutez alors le chocolat et mélangez avec une maryse. Vous avez tous les éléments pour monter le gâteau.



Ajoutez alors le chocolat et mélangez avec une maryse.

Le montage:

- Je vous conseille d'utiliser un carton de même diamètre que votre cercle qui servira de base pour votre montage.



Utilisez un carton

- Tapissez votre cercle de rodhoïd et disposez un cercle de gâteau dans le fond.



Tapissez votre cercle de rodhoïd et disposez un cercle de gâteau dans le fond

- Recouvrez de crème au chocolat. Puis continuez à alterner un gâteau, une couche de crème. **Attention gardez un tranche de gâteau à part et gardez environ 1/5 de crème pour parfaire le tour si besoin et faire la décoration du gâteau.** Normalement si vous avez utilisé un cercle tapissé de rodhoïd pour le montage les bords seront déjà parfaits. Donc en résumé, on utilise que 5 tranches de gâteaux sur les six pour le montage. Recouvrez la cinquième tranche de gâteau de crème au chocolat. Lissez et mettre au frais 1 heure.



Recouvrez de crème au chocolat



Recouvrez le cinquième

cercle de gâteau de crème au chocolat

- Ôtez le cercle et enlevez le rodhoïd.



Démoulez le gâteau et ôtez
le rodhoïde

- Lissez le tour du gâteau à l'aide d'une corne peigne.
Cette opération est facultative: cela a juste une
fonction décorative.



Lissez le tour du gâteau à
l'aide d'une corne peigne

- Puis décorez le bas en appliquant de la poudre de
noisette (j'ai oublié de faire la photo au bon moment...
Donc je vous montre le détail de la déco à la poudre de
noisette sur la gâteau final). Remettez le gâteau au
frais.



Dobos Torta

- Mettre le restant de crème au chocolat dans une poche à douille. Réservez.



La caramélisation de la dernière couche de gâteau

La sixième couche restante du gâteau doit être recouverte de caramel puis coupée en morceaux (entre 8 à 16 parts: j'ai fait 16 parts). L'opération est délicate donc préparez bien tout le matériel suivant avant de commencer.

- Posez votre tranche de gâteau sur une feuille de papier cuisson ou une **surface anti adhésive**.
- Préparez un **grand couteau** dont vous allez **beurrer** les deux faces.
- Faites de même avec **une grande spatule coudée**: **beurrez** la face de dessous de la spatule: le beurre évitera au caramel de coller au métal...**Il va falloir travailler vite** quand vous aurez coulé le caramel sur la tranche de gâteau!



Beurrez la face de dessous
de la spatule

Et hop on commence:

- Faites fondre 130 g de sucre avec une cuillerée à soupe d'eau dans une casserole pour obtenir un caramel. Cuire jusqu'à obtenir une belle coloration dorée; ne mélangez pas avec une cuillère ; éventuellement inclinez de temps à autre la casserole pour mélanger si besoin.



Chauffez le sucre et l'eau



Caramel blond

- Versez le caramel sur la tranche et étalez-le avec la spatule préalablement beurrée.



Versez le caramel sur la tranche et étalez le avec la spatule préalablement beurrée

- Et maintenant **on va vite pour couper** la tranche en 16 morceaux avec le couteau beurré. Attention le caramel va refroidir vite et devenir cassant: vous ne pourrez alors plus couper sans casser la couche de caramel.



Coupez la tranche en 16 morceaux

Finitions:

- Marquez le tour du gâteau ainsi que le centre en 16 parts avec la pointe d'un couteau: cela va vous servir

de repères pour répartir régulièrement les 16 portions de la tranche caramélisée.



Marquez le tour du gâteau en 16 parts ainsi que le centre avec la pointe d'un couteau



Marquez le tour du gâteau en 16 parts ainsi que le centre avec la pointe du couteau

- Puis pochez un peu de crème sur les marques extérieures et déposez une portion de tranche caramélisée sur chacune. La pointe de crème sert de support à la petite tranche caramélisée. Aidez-vous de vos repères pour disposer le tout bien régulièrement.



Puis pochez un peu de crème sur les marques extérieures et déposez une portion de tranche caramélisée sur chacune

Et voilà c'est prêt! J'espère que mes petites astuces vous aideront à réaliser cette délicieuse gourmandise.



Dobos Torta



Dobos Torta



Dobos Torta

Pour les puristes voici une vidéo (en hongrois...) qui peut vous aider à bien visualiser toutes les étapes de la recettes et surtout de voir la textures des différents éléments.

<https://www.youtube.com/watch?v=VD8R542ZxvY>