

# Cake marbré chocolat vanille - Version Atelier Virtuel

## Recette pour 4

### Description

Un cake traditionnel qui fait la joie des enfants.

### L'astuce du chef

Ceci correspond à un moule à cake de 22 cm de long sur environ 10 cm de large. hauteur de 8 cm.

### Ingrédients

#### Cake marbré

- 200 Gr Beurre
- 225 Gr Sucre glacé
- 20 Gr Miel
- 5 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 3 Gr Sel
- 250 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 15 Gr Cacao en poudre
  
- Beurre

### Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **10 mins**

#### Prévoir avant le cours vidéo

### Ingrédients

Sortir le beurre suffisamment tôt (la veille) pour qu'il soit à une température ambiante. (prévoir 60 gr de beurre en plus que la recette pour la cuisson).

Sortir les oeufs 2h avant pour qu'ils soient eux aussi à température ambiante.

Tamisez le sucre glace (passer dans un tamis), tamisez la farine et la poudre à pâte ensemble.

### Matériels

Idéalement un batteur électrique avec une main ou feuille, ou un bol avec spatule en plastique ou cuillère en bois.

Moule à cake ou des moules individuels style muffins.

2 Poches à pâtisserie ou deux sacs Zyploc.

2 Feuilles de papier cuisson.

## Cake marbré

Dans la cuve du batteur ou dans votre bol, brassez les cubes de beurre tempérées pour les rendre bien pommade.

Ajoutez aussit<sup>^</sup>to le sucre glace (tamisé), ajoutez le miel et continuez de brasser.

Ajoutez ensuite les cinq oeufs un à un à la préparation, jusqu'à incorporation complète.

Coupez la gousse de vanille sur la longueur, grattez-là délicatement pour récupérer toutes les graines que vous pouvez ajouter à la préparation ainsi que le sel.

Ajoutez ensuite la farine et la poudre à pâte (tamisées), mélangez délicatement.

Prélevez 350 gr de se mélange crémeux dans un autre bol, ajoutez-y la poudre de cacao (tamisée), mélangez.

Versez le mélange vanille dans une poche à pâtisserie, puis dans une autre poche le mélange chocolat.

beurrez votre moule à cake, puis chemisez-le de papier cuisson, beurrez à nouveau le ppaier cuisson.

Remplissez le moule en réalisant des boudins de biscuit en alternant les couleurs (ou les parfums).

## Cuisson

C'est un choc thermique qui va vous permettre que votre cake va bien se développer lors de la cuisson.

Avant tout, à l'aide d'un cornet ou une seringue, déposez un petit cordon de beurre pommade sur la longueur du cake bien au centre.

Enfournez le cake en deux temps de cuisson.

200°C pendant 20 mn ensuite baissez la température à

160°C durant 25 à 30 minutes.

**Bon appétit!**