

Gâteau chocolat-café pour la fête des pères

Mon premier cake design pour la fête des pères ! J'ai beaucoup entendu de mal sur la pâte à sucre : c'est trop sucré, ça dénature le goût, le cake design c'est beau mais pas forcément bon. Alors j'ai commencé par choisir une association qui plaira au destinataire du gâteau : le mélange chocolat-café a fait sensation. Ma petite touche personnelle : un croustillant qui ramène plus de textures dans le gâteau.

Pour ce qui est du décor, j'ai choisi le thème de la fête des pères. Ce n'est pas évident de travailler la pâte à sucre mais en choisissant une bonne marque et avec un peu de patience vous y arriverez. Il m'a fallu environ 1h30 pour le montage et la décoration. Pour éviter quelques complications et surtout si il fait chaud chez vous, mettez votre pâte à sucre quelques instants au frais avant de la travailler. Ne cherchez pas à faire la pâte la plus fine possible, elle finira par craquer. Conservez une épaisseur de deux millimètres si c'est votre première fois aussi, vous pouvez descendre jusqu'à un millimètre si vous êtes aguerris. Pensez à remettre votre pâte à sucre et votre gâteau au frais si vous sentez qu'ils se réchauffent. Oui je l'ai déjà dit mais c'est très important, ça vous évitera bien des aléas.



◆ **Sponge cake**

- ◆ 200g de sucre
- ◆ 200g de beurre pommade
- ◆ 200g de farine
- ◆ 4 oeufs
- ◆ $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- ◆ 1càc d'extrait de vanille

◆ **Ganache chocolat-café**

- ◆ 220g de chocolat noir
- ◆ 220g de crème liquide
- ◆ 1càc d'arôme de café

◆ **Croustillant chocolat**

- ◆ 100g de crêpes dentelles
- ◆ 50g de chocolat noir

◆ Le montage

- ◇ 1 café fort
 - ◇ 1 sachet de pâte à sucre noire
 - ◇ 7 pastilles de chocolat blanc
-

Vous aurez besoin de :

- ◇ Un saladier
 - ◇ Un bol
 - ◇ Un fouet
 - ◇ Une spatule en bois
 - ◇ Un plat rectangulaire de 26cmx16cm
-

[15min+45min de cuisson]

Commencez par **le sponge cake** :

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Fouettez le beurre pommade avec le sucre.
3. Ajoutez les oeufs un par un en veillant bien à ce que chaque oeuf soit complètement incorporé avant d'ajouter le suivant.
4. Ajoutez l'arôme de vanille.
5. Terminez par la farine et la levure.
6. Une fois le mélange homogène, beurrez et farinez votre moule si besoin puis versez-y la pâte et enfournez pendant 45min. Surveillez la cuisson en plantant une lame de couteau dans le gâteau, si elle ressort sèche c'est qu'il est cuit. Si le gâteau brunit trop, mettez une feuille de papier aluminium sur le dessus, cela n'empêchera pas la cuisson.

[10min+1h de repos]

Pendant que le gâteau cuit, préparez la ganache chocolat-café :

1. Faites bouillir la crème.
 2. Concassez le chocolat dans un saladier.
 3. Versez la crème bouillante sur le chocolat et mélangez bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
 4. Ajoutez l'arôme de café à la fin et mélangez bien.
 5. Laissez reposer la ganache à température ambiante.
-

[10min]

Préparez le croustillant au chocolat juste après avoir sorti le gâteau du four:

1. Faites fondre le chocolat au micro-ondes 30 secondes par 30 secondes pour éviter qu'il ne cuise.
 2. Puis ajoutez les crêpes dentelles en les émiettant. Mélangez autant que possible avec une spatule en bois. Il est aussi possible de faire ce croustillant avec des sablés émiettés.
-

[1h30]

Lorsque le gâteau a refroidi, commencez le montage :

1. Démoulez-le et coupez le chapeau pour rendre la surface supérieure plate.
2. Coupez-le en 3 dans le sens de la hauteur, ou en deux si il n'est pas assez épais.
3. Imbibez légèrement le dessus de la tranche inférieure de gâteau avec le café fort.

4. Déposez-y la moitié du croustillant au chocolat.



5. Continuez avec une couche de ganache puis le deuxième tranche de gâteau.



6. Renouvelez les étapes 3 et 4.



7. Parez les côtés pour qu'ils soient droits.
8. Entourez le gâteau avec la ganache restante pour faire adhérer la pâte à sucre.



9. Mettez le gâteau au frais le temps d'étaler la pâte à sucre.

10. Etalez la pâte à sucre en faisant un rectangle suffisamment grand pour recouvrir entièrement le gâteau, tout en veillant à ce que la pâte ne soit pas trop fine pour éviter qu'elle ne casse.
11. Recouvrez le gâteau en chassant les bulles d'air.
12. Formez un fin boudin assez long puis étalez-le pour former la bande qui va accueillir les boutons.
13. Faites un boudin plus gros puis étalez-le pour former un rectangle, pliez-le en deux dans le sens de la longueur pour former le col.
14. J'ai utilisé les pastilles de chocolat blanc pour faire les boutons, vous pouvez utiliser de la pâte à sucre blanche ou d'autres couleurs.



Enjoy ☐