Cake au chocolat et aux pruneaux

Adaptation fidèle d’un cake au chocolat et pruneaux secs pour TM6. Macération des pruneaux au rhum, fonte du chocolat et assemblage des éléments, cuisson au four dans un moule à cake.

4 parts · Quantités adaptées · TM6



INGRÉDIENTS

125 g pruneaux secs

3 cs rhum

0,5 dl café très fort

200 g chocolat noir

100 g margarine

125 g sucre

4 oeufs (séparés blanc/jaune)

200 g amandes moulues

4 cs maïzena

1 pincée sel

1 pointe de couteau poudre à lever

2 cs sucre (pour les blancs)

Moule à cake conseillé : env. 22 × 10 cm. À épaisseur similaire, gardez la température et commencez à vérifier la cuisson au moment indiqué. Avec un moule plus petit, la pâte plus épaisse peut demander davantage de temps ; avec un moule plus grand, vérifiez plus tôt. Contrôlez la cuisson au centre.

PRÉPARATION

1. Ajouter 125 g pruneaux secs. Dénoyautez si nécessaire puis coupez en morceaux avant la macération.
2. Préparez un récipient pour la macération des pruneaux (hors TM6). Utilisez un bol couvert.
3. 00:00 · Sans chauffe · 0. Macération hors TM6 : laisser reposer la nuit.
4. Ajouter 3 cs rhum. Ajoutez le rhum qui servira à la macération des pruneaux.
5. Verser le rhum sur les pruneaux puis couvrir et laisser macérer toute une nuit (hors TM6).
6. 00:00 · Sans chauffe · 0. Macération longue : au minimum quelques heures, idéalement une nuit.
7. Ajouter 0,5 dl café très fort. Préparez le café très fort — il sera utilisé pour fondre le chocolat.
8. Mesurez le café et réservez dans un bol résistant à la chaleur.
9. 00:00 · Sans chauffe · 0. Le café sera ajouté pour faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au TM6). Laisser tiédir avant mélange avec œufs.
10. Ajouter 200 g chocolat noir. Chocolat noir en morceaux pour fondre.
11. Mettre le chocolat et le café dans le bol du TM6 pour le faire fondre (ou fondre au bain-marie si vous préférez). Insérer le gobelet doseur.

Cake au chocolat et aux pruneaux

12. 05:00 · 50 °C · 2. Programmer 5 minutes, 50 °C, vitesse 2 pour fondre doucement. Arrêter et vérifier; répéter par intervalles si nécessaire. Laisser tiédir avant d’ajouter les œufs pour éviter cuisson des jaunes.
13. Ajouter 100 g margarine. Margarine à température ambiante si possible pour faciliter l’incorporation.
14. Ajouter la margarine ramollie au chocolat fondu hors ou dans le bol. Mélanger pour obtenir une texture homogène.
15. 01:00 · Sans chauffe · 2. Mélanger 1 minute vitesse 2 pour émulsionner la margarine et le chocolat fondu, puis laisser tiédir avant la suite.
16. Ajouter 125 g sucre. Sucre pour les jaunes d’œufs.
17. Travaillez les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse (hors TM6 ou avec fouet du TM6).
18. 02:00 · Sans chauffe · 3. Dans le bol du TM6 avec le fouet, 2:00 à vitesse 3 peut suffire ; surveillez la texture : le mélange doit devenir plus pâle et mousseux.
19. Ajouter 4 oeufs (séparés blanc/jaune). Séparez soigneusement blancs et jaunes ; gardez les blancs pour monter.
20. Incorporez les jaunes travaillés au mélange chocolat-margarine tiédi pour lier la préparation.
21. 00:30 · Sans chauffe · 2. 30 secondes vitesse 2 pour amalgamer sans incorporer trop d’air.
22. Ajouter 200 g amandes moulues. Amandes moulues prêtes à être mélangées.
23. Mélangez les amandes moulues avec la maïzena dans un bol à part avant d’incorporer.
24. 00:00 · Sans chauffe · 0. Mélange manuel des poudres : homogénéiser amandes et maïzena.
25. Ajouter 4 cs maïzena. Maïzena (fécule) à mélanger avec les amandes.

Cake au chocolat et aux pruneaux

26. Incorporez le mélange amandes+maïzena à la préparation chocolatée en plusieurs fois pour éviter grumeaux.

27. 00:45 · Sans chauffe · 3. 45 secondes vitesse 3 pour homogénéiser délicatement la pâte. Surveillez la consistance : pâte épaisse mais malléable.

28. Ajouter 1 pincée sel. Pincée de sel pour aider à monter les blancs.

29. Montez les blancs d’œufs avec la pincée de sel jusqu’à semi-fermeté, puis ajoutez le sucre indiqué pour les blancs.

30. 03:00 · Sans chauffe · 3. Avec le fouet, vitesse 3 pendant environ 3 minutes ; arrêter dès que les blancs tiennent en pic ferme. Le temps peut varier selon température et fraîcheur des œufs.

31. Ajouter 2 cs sucre (pour les blancs). Sucre à incorporer aux blancs pendant le montage.

32. Vérifier la fermeté des blancs et ajuster le temps de montage si nécessaire.

33. 00:00 · Sans chauffe · 0. Arrêter le bol et vérifier visuellement les blancs : brillants et fermes.

34. Ajouter 1 pointe de couteau poudre à lever. Pointe de poudre à lever à ajouter aux blancs ou à la pâte selon préférence.

35. Incorporez délicatement les blancs montés (contenant sel et sucre) à la pâte chocolatée avec une spatule en plusieurs fois pour conserver l’aération.

36. 00:30 · Sans chauffe · 0. Mélange manuel recommandé : tourner et soulever la pâte sans casser les blancs jusqu’à homogénéité apparente.

37. Ajouter 125 g pruneaux secs. Ajoutez enfin les pruneaux macérés (égouttés si imbibés de rhum) à la pâte.

38. Incorporez les pruneaux coupés à la pâte de façon homogène avec une spatule.

39. 00:00 · Sans chauffe · 0. Si pruneaux très imbibés, égouttez légèrement pour éviter liquéfier la pâte.

Cake au chocolat et aux pruneaux

40 Préchauffez le four à 180 °C, chemisez un moule à cake d’environ 28–30 cm (ou 28 cm pour référence pratique). Versez la pâte dans le moule en répartissant bien.

41 60:00 · 180 °C · Four. Cuire environ 60 minutes. Le temps peut varier : contrôler la cuisson à partir de 50–55 minutes en enfonçant la lame d’un couteau au centre ; elle doit ressortir sèche ou avec quelques miettes humides. Adapter selon votre four.

42 Laisser refroidir le cake dans le moule puis démouler sur une grille avant de trancher et servir.

43 00:00 · Sans chauffe · 0. Laisser complètement refroidir pour faciliter le découpage et la tenue des tranches.

Cette fiche reproduit fidèlement les ingrédients fournis par la source. La source indiquait un moule «28-30 cm» (valeur imprécise) : je n’ai pas choisi une dimension unique ; utilisez un moule à cake d’environ 28–30 cm de long si vous le souhaitez, ou un moule de 28 cm pour référence pratique. Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d’un couteau : elle doit ressortir sèche ou avec quelques miettes humides. Le cake peut être préparé en plusieurs fournées si le bol du TM6 risque d’être trop plein ; respectez la limite de 2,2 L. Points de cuisson à vérifier en cuisine : tenue de la pâte (doit être homogène), blancheur des jaunes travaillés, fermeté des blancs montés, cuisson finale (test lame). Cette proposition doit être vérifiée en cuisine avant d’être considérée définitive.
Carnet Evernote cuisine — Cake au chocolat et aux prunes

Cake au chocolat et aux pruneaux

Scannez pour ouvrir les étapes guidées sur le site.