



Le gâteau :

- 1 1/4 tasses (250 g) de cassonade
- 1/2 tasse (45 g) de cacao
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 3 oz (90 g) chocolat noir, en morceaux
- 1/2 tasse (125 g) de beurre
- 2 oeufs, jaunes et blancs séparés
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'essence de vanille
- 1 1/3 tasses (200 g) de farine
- 1 cuillère à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium

Pour 40 macarons :

Pour le tant pour tant :

- 170 g de sucre à glacer
- 30 g de cacao
- 200 g de poudre d'amandes
- 2 blancs d'oeufs liquéfiés* (voir note) (70 g), à température ambiante

Pour la meringue italienne :

- 200 g de sucre
- 2 blancs d'oeufs (70 g) liquéfiés à température ambiante
- 60 g d'eau

Mascarpone à la vanille :

- 500 g de mascarpone
- 1 c. à thé (5 ml) de pâte de vanille
- 1/2 tasse (100 g) de sucre

Cacao pour saupoudrer

- 2 oz (30 g) de chocolat noir

Gâteau au chocolat

Préchauffer le four à 320 F (160 C).

Chemiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin, puis déposer un tour en métal (c'est comme un cercle à pâtisserie, mais c'est rectangle) de 13 1/2 po x 9 1/2 po (34 cm x 24 cm) dont vous aurez beurré le contour. Réserver.

Mélanger 1/3 de la cassonade (environ 80 g) avec le cacao et le lait dans une petite casserole.

Mélanger à feu doux pour délayer le cacao et faire fondre la cassonade.

Retirer du feu et ajouter le chocolat. Attendre 1 minute avant de mélanger, jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Laisser refroidir.

Dans le bol du mélangeur sur socle, blanchir le beurre et le reste de cassonade jusqu'à ce que le mélange soit aéré.

Ajouter les jaunes d'oeufs, la vanille et le mélange de chocolat.

Incorporer la farine et le bicarbonate tamisés.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer au mélange au chocolat.

Verser la pâte dans le contour en métal puis enfourner pour 25 minutes.

Sortir la plaque du four et laisser complètement refroidir sur une grille

Macarons

Tant pour tant :

Mélanger le sucre à glacer, le cacao et la poudre d'amandes

Mixer le tout au robot culinaire, puis ajouter 70 g de blanc d'oeuf.

Meringue italienne :

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre.

pendant ce temps, verser 70 g de blanc d'oeuf dans le bol du batteur sur socle, mais ne commencez pas à battre tout de suite.

Porter le sirop à 118 C, en surveillant la température à l'aide d'un thermomètre à sonde.

Lorsqu'il atteint 110 C, battre le blanc d'oeuf à vitesse maximale.

Lorsque la température de 118 C est atteinte, retirer le sirop du feu et réduire la vitesse du robot.

Attendre que les bulles aient disparu dans le sirop, puis verser doucement sur le blanc monté en neige, tout en continuant de battre, et ce jusqu'à complet refroidissement des parois du bol.

Appareil à coques :

Incorporer en deux fois la meringue italienne dans la première préparation, puis "macaronez" en fin de mélange pour obtenir une pâte bien lisse qui doit s'étaler.

Préparer plusieurs plaques de cuisson chemisées de papier parchemin.

Remplir une poche à pâtisserie munie d'une douille de 6 mm et dresser des billes de 3 cm de diamètre, espacées d'autant et en quinconce.

Faire une plaque de macarons en forme de langues de chat (oblongue), pour décorer le tout du gâteau.

Placer la douille à 1 cm de la plaque pour réaliser les coques.

Taper légèrement la plaque sur le plan de travail, de façon à supprimer l'éventuelle petite pointe formée par la douille sur le dessus des coques.

Laisser croûter les coques pendant une vingtaines de minutes à l'air libre : leur surface doit devenir mate et presque sèche au toucher.

Cuisson :

Préchauffer le four à 160 C (325 F), en position chaleur tournante, et faites cuire les coques pendant 15 minutes.

Au bout de 10 minutes de cuisson (pas avant), entrouvrez le four pendant 10 secondes pour laisser la vapeur s'échapper, puis refermez.

Sortir les coques du four et laissez-les refroidir complètement sur une grille avant de les décoller délicatement du papier.

Mascarpone à la vanille

Dans le bol du robot culinaire muni du fouet, fouetter le mascarpone, la vanille et le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit bien aéré.

Réserver 1 tasse (250 ml) de la préparation pour remplir les coques des macarons.

Montage,

Placer un contour en métal de 9 1/2 po x 6 3/4 po (24 cm x 17 cm) dans le plat de service.

Déposer la moitié du gâteau au chocolat, puis étendre le mascarpone (réserver une petite quantité pour étendre sur le dessus du gâteau).

Positionner dessus l'autre moitié du gâteau. Placer le gâteau au réfrigérateur le temps que le mascarpone raffermisse.

Sortir le gâteau du réfrigérateur, puis appuyer délicatement sur le dessus du gâteau afin de faire ressortir légèrement le mascarpone pour pouvoir y faire coller les coques de macarons oblongues.

Saupoudrer le gâteau de cacao puis déposer des macarons pour recouvrir tout le dessus du gâteau.

Fondre le chocolat noir au micro-onde, puis mettre le chocolat fondu dans une poche à pâtisserie en plastique, ouverte avec un tout petit trou.

Faire couler le chocolat sur les macarons, en faisant les lignes entre-croisées.

Si vous réserver le gâteau au réfrigérateur, le sortir 1 heure avant de le servir.