



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Gâteau étagé au chocolat noir, ganache au caramel et à la cannelle

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

#### Ganache au caramel et à la cannelle:

- 2 tasses de crème à 35%
- 1 bâton de cannelle légèrement écrasé
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à table d' eau + 1/4 t (60 ml)
- 4 1/2 oz de chocolat mi-amer haché grossièrement
- 1/2 tasse de sucre

#### Glaçage au chocolat:

- 6 oz de chocolat mi-amer haché
- 1/4 tasse de beurre non salé coupé en quatre morceaux
- 1 cuillère à table de sirop de maïs blanc
- 1 pincée de sel
- 6 cuillères à table d' eau froide

#### Gâteaux au chocolat:

- 1/2 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 tasse d' eau chaude
- 1/2 tasse de babeurre à la température ambiante
- 1/2 tasse d' eau froide
- 1 1/2 tasse de farine à gâteau et à pâtisserie
- 3/4 cuillères à thé de bicarbonate de sodium

Préparation 1 heure & 30 minutes

Cuisson 30 minutes

Réfrigération 4 heures

Portion(s) 12 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	2 g
Sodium	205 mg
Sucres	55 g
Protéines	4 g
Calories	470
Total gras	29 g
Cholestérol	90 mg
Gras saturés	18 g

- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli, coupé en quatre morceaux
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 2 gros oeufs légèrement battus, à la température ambiante
- copeaux de chocolat noir

## PRÉPARATION

---

### Préparation de la ganache

1. Dans une casserole, mélanger la crème, la cannelle, le sel et 2 c. à tab (30 ml) de l'eau. Porter au point d'ébullition à feu moyen-vif. Retirer la casserole du feu, couvrir et laisser infuser pendant 15 minutes. Entre-temps, mettre le chocolat dans un bol et placer une passoire fine sur le bol.

2. Dans une casserole à fond épais d'une capacité de 12 t (3 L), verser le reste de l'eau. Ajouter le sucre au centre de la casserole et l'écraser jusqu'à ce qu'il soit humide (l'eau devrait être claire autour du sucre). Couvrir et cuire à feu moyen-vif de 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Poursuivre la cuisson à découvert, sans brasser, pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que le sirop commence à dorer légèrement. Réduire à feu moyen et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le sirop soit de couleur ambre foncé (tourner délicatement la casserole si la couleur du sirop n'est pas uniforme). Retirer la casserole du feu et incorporer aussitôt le mélange de crème. Poursuivre la cuisson à feu doux, en brassant sans arrêt, de 1 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le caramel soit homogène.

3. Verser le caramel dans la passoire placée au-dessus du chocolat (jeter la cannelle). À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Verser la ganache dans un grand bol peu profond, couvrir non hermétiquement et réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit bien froide. (Vous pouvez préparer la ganache à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante pendant au moins 30 minutes avant l'assemblage.)

### Préparation du glaçage

4. Dans un bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat avec le beurre, le sirop de maïs et le sel, en brassant, jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Retirer le bol de la casserole. Ajouter l'eau et mélanger. Laisser refroidir à la température ambiante, sans brasser, pendant au moins 3 heures (le glaçage devrait avoir la consistance d'un pouding au chocolat). (Vous pouvez préparer le glaçage à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante pendant au moins 30 minutes avant l'assemblage.)

## Préparation des gâteaux

5. Beurrer légèrement la paroi de trois moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm) de diamètre et tapisser le fond de papier-parchemin. Réserver. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le cacao et l'eau chaude. Réserver. Dans une tasse à mesurer, mélanger le babeurre et l'eau froide. Réserver. Dans un autre bol, tamiser trois fois la farine, le bicarbonate de sodium et le sel.

6. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter petit à petit le sucre et la cassonade en battant pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et gonflé. Ajouter les oeufs un à un, en battant bien après chaque addition, puis continuer de battre quelques secondes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et gonflée. En battant, incorporer le mélange de cacao réservé, puis incorporer les ingrédients secs en quatre fois, en alternant avec le mélange de babeurre réservé, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène (racler la paroi du bol, au besoin). Répartir la pâte dans les moules réservés.

7. Mettre deux moules sur la grille inférieure du four préchauffé à 350°F (180°C) et un moule sur la grille supérieure et cuire de 17 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux en ressorte propre (intervertir les gâteaux à la mi-cuisson). Déposer les moules sur des grilles et laisser refroidir pendant 5 minutes. Démouler les gâteaux sur les grilles, retirer le papier-parchemin et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les gâteaux à l'avance et les envelopper d'une pellicule de plastique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur, dans un contenant hermétique.)

## Assemblage du gâteau

8. À l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre la ganache au caramel refroidie de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse et se tienne, mais qu'elle puisse bien s'étaler (ne pas trop battre). Mettre un des gâteaux refroidis, le côté plat dessus, dans une assiette de service. À l'aide d'une spatule en métal, étendre uniformément la moitié de la ganache au caramel sur le gâteau. Couvrir d'un deuxième gâteau, le côté plat dessus, et presser délicatement. Étendre le reste de la ganache sur le gâteau et couvrir du troisième gâteau, le côté plat dessus (lisser l'excédent de ganache qui pourrait couler entre les étages).

9. À l'aide d'une spatule en métal propre, étendre une très fine couche du glaçage au chocolat refroidi (environ 1/2 t/125 ml) sur le dessus et le pourtour du gâteau, de façon à lisser la surface. Étendre le reste du glaçage en formant des volutes, si désiré. Garnir de copeaux de chocolat.

## Le bon truc

Pour obtenir un beau gâteau d'un noir intense, on recommande d'utiliser du chocolat mi-amer qui contient de 65 à 72% de cacao. Il est préférable de préparer d'abord la ganache et le glaçage, car ils doivent reposer quelques heures. Pendant ce temps, on peut cuisiner les gâteaux.