

Le Molly Cake

Le Molly Cake ! Le gâteau le plus apprécié pour le Cake Design, il n'y a pas photo, c'est LUI !!!

C'est bien pour cela que l'on n'entend parler que de lui sur tous les groupes de Cake Design.

Toute sa particularité vient dans le fait qu'il ne contient pas de beurre, mais de la crème fouettée à la place.

C'est elle qui va permettre de faire bien monter le gâteau et de le rendre aussi moelleux.

Mais attention ! N'utilisez pas une chantilly à la place ou votre gâteau serait trop sucré, il l'est déjà bien assez naturellement... :-)



Les Ingrédients

Pour un moule rond

Taille	10 cm x 7cm	20 cm x 7cm	30 cm x 7cm	25 cm x 9cm	15 cm x 10cm
Oeufs	50g	200g	450g	402g	161g
Sucre	83g	333g	749g	669g	268g
Crème liquide ¹	83g	333g	749g	669g	268g
Farine	83g	333g	749g	669g	268g
Levure	3g	12g	27g	24g	10g
Cuisson estimée	23min	1h30	3h23	3h01	1h12

Pour un moule carré

Taille	10 cm x 7cm	22 cm x 7cm	25 cm x 7cm	30 cm x 7cm	15 cm x 10cm
Oeufs	64g	308g	398g	573g	205g
Sucre	106g	513g	662g	954g	341g
Crème liquide ¹	106g	513g	662g	954g	341g
Farine	106g	513g	662g	954g	341g
Levure	4g	18g	24g	34g	12g
Cuisson estimée	29min	2h19	2h59	4h18	1h32

Le temps de cuisson n'étant pas proportionnel comme les quantités d'ingrédients, il m'est impossible de calculer un temps précis pour chaque moule. Il vous faut donc être vigilant et adapter le temps moyen que j'indique en fonction de votre matériel.

(¹) : Crème liquide à 30% de matière grasse minimum

La préparation

- 1** Préchauffez votre four à 150°C.
- 2** Mettre le bol pour le travail de votre crème fouettée ainsi que les fouets au congélateur. Votre crème liquide doit être au réfrigérateur et bien froide (sinon vous ne parviendrez pas à avoir une belle crème fouettée).
- 3** Battez les œufs et le sucre pendant au moins 15 minutes afin que le mélange double de volume et blanchisse.
- 4** Pendant ce temps là, chemisez votre moule.
- 5** Dans un bol à part, mélangez votre farine et votre levure chimique.
- 6** Ajoutez ensuite ce mélange farine/levure chimique petit à petit à votre mélange d'œufs et de sucre.
- 7** Mélangez jusqu'à obtenir un appareil bien lisse.
- 8** Vient maintenant la préparation de votre crème fouettée. Sortez le bol et les fouets du congélateur, et la crème fraîche du réfrigérateur.
- 9** Fouettez la crème vivement jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 10** Ajoutez à l'aide d'une maryse un quart de votre crème fouettée à votre appareil de base (œufs/sucre/farine/levure chimique) et mélangez bien.
- 11** Puis incorporez délicatement le reste de votre crème fouettée à votre appareil.
- 12** Versez votre appareil dans votre moule chemisé, enrroulez celui-ci d'un torchon mouillé (pour éviter aux bords de cuire trop vite), ajoutez éventuellement un clou à fleur (pour une cuisson uniforme au centre) et enfournez selon le temps indiqué au niveau de vos quantités d'ingrédients.
- 13** Et voilà, c'est cuit ! ^^

Mon Conseil

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson sous risque de voir le centre de votre gâteau retomber. Les temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre, commencez à vérifier au bout de 3/4 du temps indiqué en plantant la lame d'un couteau au centre. Celle-ci doit ressortir propre (sans pâte dessus), mais quand même humide (sinon le gâteau est trop cuit).

N'hésitez pas à utiliser des arômes (ne serait-ce que de la vanille) afin de donner un nouveau goût à votre gâteau !