

Gâteaux Moka



1h55 **1h** **35 min** **20 min** **612**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Badigeonner un moule à manqué de beurre pommade à l'aide d'un pinceau.
- 3 A défaut de pinceau, utiliser un papier absorbant imbibé de beurre pommade.
- 4 Saupoudrer un peu de farine dans le moule et tapoter pour qu'elle recouvre toute la surface du moule.
- 5 Casser les oeufs dans un grand saladier, ajouter le sucre.
- 6 Chauffer légèrement le mélange en plaçant le cul de poule sur un saladier d'eau chaude et fouetter vivement. La vapeur d'eau va légèrement cuire l'appareil et l'aider à monter.
- 7 Battre les œufs pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une coloration blanchâtre et forme un ruban.
- 8 Quand la préparation arrive à la consistance voulue, verser la farine dessus en la tamisant à l'aide d'une passette.
- 9 Incorporer délicatement la farine à l'aide d'une maryse sans faire tomber la mousse.

Verser l'appareil dans le moule

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la génoise

125 g **Farine**
125 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la crème au beurre

1 c. à soupe **Extrait de
café**
250 g **Beurre**
200 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
5 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 dl **Sirop de sucre**
50 g **Amande(s) effilée(s)**
1 c. à soupe **Rhum**

10

verser l'appareil dans le moule.

11 Enfourner à 180°C(Th.6) pendant 25 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème au beurre

- 1 Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, porter à ébullition.
- 2 Verser les jaunes d'œufs dans le bol du batteur.
- 3 Vérifier si le sucre est boulé en versant un peu du sirop bouillant à l'aide d'une cuillère dans un bol d'eau glacée. Le sucre doit se cristalliser et former des petites boules.
- 4 Quand le sucre arrive à bonne température, plonger le fond de la casserole dans un saladier d'eau glacée. Le sucre ne doit pas colorer.
- 5 Démarrer le batteur et incorporer progressivement le sucre boulé jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et homogène.
- 6 Vérifier la température du bol du batteur avant d'incorporer le beurre : il doit être tiède mais pas chaud.
- 7 Redémarrer le batteur et verser le beurre. Battre jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- 8 Débarrasser la crème au beurre dans un saladier et réserver à température ambiante.
- 9 La cuisson du sucre au boulé peut aussi être vérifiée au thermomètre : la température doit être à 118°C.

Étape 3

Demoulage de la génoise

- 1 Tester la cuisson de la génoise avec la pointe d'un couteau. Si la lame ressort sèche, c'est qu'elle est cuite.
- 2 Sortir la génoise du four, la démouler immédiatement et la laisser refroidir sur une grille.
- 3 La génoise doit être complètement refroidie avant d'ajouter la crème au beurre.

Étape 4

Montage du moka

- 1 Trancher la génoise en trois disques d'épaisseurs égales avec un couteau scie.
- 2 Placer le disque de base sur une assiette.
- 3 Aromatiser la crème au beurre avec l'extrait de café, fouetter vivement.
- 4 A l'aide d'un pinceau, imbiber le disque de base de sirop aromatisé au rhum.
- 5 Étaler une couche de crème au beurre sur la génoise à l'aide d'une spatule.
- 6 Déposer le disque intermédiaire dessus, l'imbiber de sirop au rhum avant de le couvrir de crème au beurre.
- 7 Ajouter le dernier disque. Masquer la totalité du gâteau de crème au beurre en lissant avec une spatule.

Étape 5

Dressage

- 1 Avec les dents du couteau scie, dessiner des stries sur la surface du gâteau.
- 2 Marquer le tour du gâteau avec des amandes effilées torréfiées.
- 3 Utiliser une poche à douille munie d'une douille cannelée pour décorer le gâteau avec la crème au beurre, selon l'envie.
- 4 Lorsque le moka est décoré, le débarrasser dans son assiette de dressage à l'aide d'une spatule.