Terresa Murphy

Gâteaux

Torta caprese et mandarines caramélisées

1h05	30 min	35 min	0	656
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la torta caprese

300 g **Amande(s) entière(s)**
250 g **Chocolat noir**
250 g **Beurre doux**
5 **Oeuf(s) entier(s)**
150 g **Sucre roux**
40 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Ingrédients pour les mandarines caramélisées

5 **Mandarine(s)**
25 g **Sucre glace**
15 g **Beurre doux**

Étape 1

Préparation du gâteau

1. Clarifier les oeufs. Mettre les jaunes et les blancs dans deux bols séparés.
2. Préparer un bain marie pour faire fondre le chocolat. Mettre une poêle remplie d'eau sur le feu. Poser dessus un autre récipient contenant le chocolat en morceaux. Laisser fondre.
3. Après avoir découpé un rond de papier sulfurisé destiné à couvrir le fond du moule, beurrer le moule à gâteau.
4. Poser au fond du moule le rond de papier sulfurisé. Fariner les bords du moule.
5. Mettre les amandes dans un robot. Les hacher plutôt grossièrement. Les verser dans un bol.
6. Vérifier la texture du chocolat. Si celui-ci est fondu, le retirer du bain-marie. Le laisser refroidir.
7. Mettre le beurre pommade et le sucre roux dans le bol du robot pâtissier. Fouetter jusqu'à obtenir une consistance bien crémeuse.
8. Débarrasser le mélange dans un bol.
9. Ajouter les jaunes d'oeufs un par un, mélanger entre chaque ajout.

Ajouter les amandes hachées. Mélanger

10 Ajouter les amandes hachées. Mélanger.

11 Ajouter le chocolat refroidi. Mélanger.

12 Utiliser un chocolat noir sucré à 60 % de cacao, ou amer à 72 ou 85 % de cacao, selon la saveur souhaitée.

13 Verser les blancs d'oeufs dans le bol du robot. Fouetter.

14 Quand la mousse commence à blanchir, ajouter le sucre semoule et continuer à fouetter.

15 Battre les blancs pendant quelques minutes pour qu'ils soient bien fermes.

16 Quand les blancs sont bien secs et mousseux, arrêter le robot. En verser l'équivalent d'une louche dans l'appareil à gâteau, mélanger à la maryse.

17 Verser le reste des blancs dans l'appareil et mélanger délicatement tout en soulevant la pâte et en tournant le saladier.

18 Verser la pâte dans le moule. Egaliser la surface avec la maryse. Mettre au four pendant 25 minutes.

Étape 2

Préparation des mandarines

1 Retirer le gâteau du four. Le laisser refroidir sur une grille.

2 Peler les mandarines. Détacher les segments tout en retirant les petites peaux blanches. Le mettre dans un bol.

3 Chauffer une poêle sur feu moyen. Ajouter le sucre glace.

4 Laisser le sucre brunir sans mélanger. Augmenter le feu.

5 Une fois le sucre devenu brun, ajouter le beurre. Mélanger.

6 Ajouter les mandarines, puis baisser légèrement le feu. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

7 Une fois caramélisées, réserver les mandarines sur une assiette.

Étape 3

Dressage

1 Passer un couteau tout autour du moule entre le gâteau et le bord, afin de décoller le gâteau.

2 Placer une assiette sur le gâteau, retourner le tout. Retirer le papier sulfurisé.

3 Saupoudrer de sucre glace.

4 Couper la torta en parts. Servir une part sur une assiette, garnir de clémentines caramélisées, puis saupoudrer une nouvelle fois de sucre glace.