

# Quelques conseils



Les cakes sont parmi les préparations qui se prêtent le mieux à toutes les fantaisies, à toutes les innovations gourmandes, que ce soit sur le mode sucré ou en version salée. **L'imagination** est donc plus que jamais au pouvoir, pour le plus grand plaisir des gourmets et des gourmands de tous les âges.

Les ajouts possibles à la pâte de base sont presque infinis... On parle de fruits frais ou confits, de zestes ou de raisins secs, mais également de liqueurs, de condiments parfois venus d'horizons lointains (cannelle, gingembre, etc.), de chocolat... ou encore de légumes, de viande et de volaille, de fromage et de charcuterie.

Il y en a donc vraiment pour toutes les occasions, pour tous les goûts et toutes les **envies gourmandes**. A conditions d'avoir les idées et la technique. Avant de se régaler, passage par les fourneaux...

## Votre cake retombe ?

Il peut y avoir plusieurs raisons :

- vous avez tourné la pâte trop longtemps ;
- vous avez ouvert le four trop tôt ;
- vous avez utilisé trop de poudre à lever ;
- le temps de cuisson est trop court ;
- les proportions des ingrédients n'étaient pas correctes (trop d'œufs, trop de lait, etc.) ;
- les températures de cuisson sont trop élevées et les blancs d'œufs se sont figés en surface, empêchant ainsi l'intérieur du cake de lever ;
- les **températures de cuisson** sont trop basses et, à cause de la caramélisation du sucre, le gâteau est trop sec et trop croquant ;
- le gâteau a souffert d'un choc thermique provenant d'une trop grande différence de

température entre l'intérieur du four et la chaleur ambiante dans votre cuisine.

### Quelques conseils :

Pour vous aider à réussir tous vos cakes à coup sûr, voici quelques conseils qui se révéleront utiles.

- Plus la **farine** utilisée est fine, plus sa force de levage est importante. Il faut toujours tamiser la farine pour obtenir une pâte légère, dépourvue de grumeaux.
- Il est possible de remplacer une partie de la farine par de la féculé de pomme de terre, comme il est aussi possible de remplacer une partie du sucre par du miel de qualité.
- Certaines recettes exigent du sucre brun. Si, en cours de cuisson, celui-ci doit atteindre ou dépasser une température de 40 °C, utilisez de préférence de la cassonade. Le sucre brun normal, également connu sous le nom de vergeoise, a

tendance à devenir liquide dès 40 °C et ne convient donc pas pour les cakes et les tartes.

- La consistance du corps gras est d'une importance primordiale. S'il est trop mou, la pâte risque de devenir flasque et ne lève quasiment pas. Par contre, s'il est trop dur, il est difficile d'obtenir une pâte bien homogène.
- En règle générale, la température de cuisson ne doit pas dépasser 180 °C (th. 6). Contrôlez la cuisson du cake en y enfonçant la lame propre d'un couteau. Dès que la lame ressort sèche, le cake est cuit. Autre manière de procéder : enfoncez un doigt au centre du cake ; si la pâte rebondit, elle est sèche.
- Un cake doit rester blond. Si cela semble nécessaire, couvrez-le de papier sulfurisé en deuxième partie de cuisson, afin qu'il ne devienne pas trop foncé...

Bon appétit !





## LA RECETTE DE BASE DE LA PÂTE À CAKE

Préparation : 25 mn

Pour 250 g de pâte

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre semoule
- 1 œuf entier
- 60 g de farine fermentante (ou 60 g de farine et 2 g de poudre à lever)

*Voici une recette de base facile et inratable, pour réussir la plupart de vos cakes.*

- 1 Mettez le beurre à température ambiante dans un plat creux. Maniez-le en pommade en vous servant d'un fouet, puis incorporez-y le sucre semoule.
- 2 Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Ajoutez le jaune à la préparation précédente et mélangez.
- 3 Tamisez la farine au-dessus de ce mélange et incorporez-la.
- 4 Montez le blanc d'œuf en neige, puis, à l'aide d'une spatule, incorporez-le délicatement à la pâte.

*Variante : la pâte à cake avec plusieurs œufs*

- 1 Vous pouvez préparer une pâte à cake à plusieurs œufs, en vous basant sur la même recette.
- 2 Il suffit alors de multiplier le poids des ingrédients de base par le nombre d'œufs que vous utilisez.



## CAKE À LA MANIÈRE ÉCOSSAISE

Préparation : 25 mn  
Cuisson : 50 mn

Pour 1 cake

- 150 g de raisins secs
- 200 g de sucre semoule
- 200 cl de whisky écossais
- 3 œufs entiers
- ¼ de zeste râpé d'orange
- 500 g de farine fermentante
- ¼ de zeste râpé de citron
- 10 g de cannelle moulue
- 80 g de fruits confits mélangés
- 1 sachet de sucre vanille sel

Pour la finition :

- Pour la pâte à cake :
- 200 g de beurre
  - 5 cl de miel artisanale
  - 30 g de noix décortiquées

- 1 Versez les raisins secs dans un poêlon et arrosez-les de whisky. Mélangez et faites chauffer. Ajoutez ensuite les zestes d'agrumes et les fruits confits. Mélangez bien.
- 2 Avec tous les ingrédients, préparez une pâte à cake selon la recette de base. Mélangez-y la cannelle, le sucre vanillé, la préparation aux fruits et une pincée de sel. Transvasez ensuite dans un moule à cake rond de 24 centimètres de diamètre et enfournez 50 minutes à 175 °C (th. 5-6). À mi-cuisson, baissez la température du four.
- 3 À la fin de la cuisson, démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille. Faites chauffer le miel et trempez-y les noix, de manière à les enrober sur toutes les faces. Garnissez le cake.

*Conseil : comme la pâte comporte de nombreux ingrédients, elle risque de brunir très rapidement. Couvrez-la d'une feuille de papier d'aluminium en cours de cuisson.*

## CAKE NOIX DE COCO ET POMMES

Préparation : 15 mn  
Cuisson : 50 mn

Pour 1 cake

- 200 g de beurre
- 3 œufs entiers
- 280 g de sucre semoule
- 150 g de noix de coco pulvérisée
- 2 pommes
- 150 g de farine fermentante
- Noix décortiquées

*Pommes et coco forment ici une merveilleuse association.*

- 1 Mettez 25 grammes de beurre dans un moule à cake de 2 litres et faites-le fondre en y ajoutant 75 grammes de sucre semoule.
- 2 Épluchez les pommes, coupez-les en tranches et disposez-les avec les noix sur le mélange de sucre et de beurre.
- 3 À l'aide d'un fouet électrique, mélangez le reste de beurre et de sucre semoule, jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse. Incorporez-y les œufs, un par un, ainsi que la noix de coco. Ajoutez ensuite la farine à l'aide d'une cuillère en bois et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- 4 Versez la pâte obtenue sur le lit de pommes et enfournez 50 minutes à 175 °C (th. 5-6). À la fin de la cuisson, démoulez le cake. Laissez-le refroidir sur une grille avant de déguster.

## CAKE À L'ANANAS ET AU RHUM

Préparation : 15 mn  
Cuisson : 45 mn

Pour 1 cake

- 200 g de tranches d'ananas au sirop
- 2 c.s. de rhum agricole
- 140 g de sucre
- 200 g de farine
- 140 g de beurre + beurre pour le moule
- 1 sachet de levure
- 3 œufs entiers battus
- Sel

*Un délicieux parfum d'exotisme pour ce cake légèrement alcoolisé.*

- 1 Coupez les tranches d'ananas en morceaux de taille moyenne et arrosez-les de rhum.
- 2 Versez le sucre dans un plat creux et fouettez-le avec le beurre, jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Incorporez la farine tamisée et la levure.
- 3 Ajoutez les œufs et une pincée de sel. Mélangez soigneusement tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Incorporez alors les morceaux d'ananas et leur rhum de macération.
- 4 Transvasez cette préparation dans un moule à cake préalablement beurré sans excès et enfournez 45 min à 180 °C (th. 6).
- 5 À la fin de la cuisson, laissez le cake refroidir quelques instants avant de le démouler sur une grille. Laissez-le refroidir complètement avant de déguster.

## CAKE À LA MODE BRETONNE

Préparation : 30 mn  
Cuisson : 30 mn

Pour 1 cake

- 200 g de pâte brisée
  - Beurre pour le moule
  - 3 c.s. de confiture d'abricots
  - 500 g de pâte à cake
  - 4 tranches d'ananas
- Pour la finition :*
- 3 c.s. de sucre impalpable
  - 3 c.s. de gelée d'abricots
  - Amandes broyées
  - Quelques cerises confites

- 1 Abaissez la pâte brisée sur un plan de travail propre. Beurrez sans excès un moule à cake rond de 24 centimètres de diamètre et foncez-le avec la pâte. Étalez ensuite sur cette abaisse la confiture d'abricots.
- 2 Préparez une pâte à cake selon la recette de base. Disposez-la sur la couche de confiture d'abricots. Enfournez 15 minutes à 190 °C (th. 6-7), puis disposez les tranches d'ananas sur la préparation. Enfournez à nouveau et poursuivez la cuisson pendant encore 15 minutes. À la fin de la cuisson, démoulez le cake et posez-le sur une grille.
- 3 Dans un bol, mélangez le sucre impalpable à la gelée d'abricots chaude. Étalez cette préparation sur le cake encore chaud, puis saupoudrez les bords d'amandes broyées. Décorez les tranches d'ananas avec les cerises confites. Laissez refroidir avant de servir.

*Conseil : un vin blanc doux est parfait pour accompagner ce cake aux saveurs fruitées très marquées.*



## CAKE AU CAFÉ ET AUX AMANDES EFFILÉES

Préparation : 14 mn

Cuisson : 45 mn

Pour 1 cake

- 140 g de sucre
- 140 g de beurre  
+ beurre pour le moule
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs entiers battus
- Quelques gouttes  
d'extrait de café
- 50 g d'amandes effilées
- Sel

*Une recette très facile à réaliser  
et très agréable à déguster.*

- 1 Versez le sucre dans un plat creux et fouettez-le avec le beurre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 2 Incorporez la farine, la levure, les œufs, l'extrait de café et une pincée de sel. Mélangez bien, puis transvasez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré sans excès.
- 3 Saupoudrez d'amandes effilées et enfournez 45 minutes à 180 °C (th. 6). À la fin de la cuisson, laissez refroidir quelques instants avant de démouler le cake.
- 4 Laissez-le refroidir complètement sur une grille avant de déguster.

*Conseil : ce cake, qui s'apprécie à température ambiante, peut être accompagné d'une crème anglaise faite maison.*

## CAKE AU CHOCOLAT NOIR ET À L'ORANGE

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Pour 1 cake

- 1 orange non traitée  
de qualité biologique
- 140 g de sucre
- 140 g de beurre  
+ beurre pour le moule
- 3 œufs entiers battus
- 100 g de chocolat noir râpé
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Sel

*Chocolat et orange font toujours bon ménage.  
En voici une nouvelle illustration gourmande.*

- 1 Zestez l'orange et râpez ce zeste. Pressez le fruit et réservez le jus. Versez le sucre dans un plat creux et fouettez-le avec le beurre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Incorporez les œufs, le chocolat noir râpé, les zestes et le jus d'orange, la farine, la levure et une pincée de sel.
- 2 Mélangez soigneusement tous les ingrédients, jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
- 3 Transvasez la pâte ainsi obtenue dans un moule à cake préalablement beurré sans excès, puis enfournez 45 minutes à 180 °C (th. 6). À la fin de la cuisson, laissez refroidir quelques instants avant de démouler le cake. Laissez-le refroidir complètement sur une grille avant de déguster.

*Conseil : servez ce cake à température ambiante et surtout pas trop frais. Il n'en sera que meilleur !*



Cake au chocolat noir & à l'orange



## CAKE À LA SAVEUR DE VANILLE

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Pour 1 cake

- 140 g de sucre
- 140 g de beurre  
+ beurre sur le moule
- 3 œufs entiers battus
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Les graines de 2 gousses de vanille
- Sel

- 1 Versez le sucre dans un plat creux et fouettez-le avec le beurre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 2 Ajoutez les œufs, la farine, la levure, les graines de vanille et une pincée de sel. Mélangez bien, puis transvasez la préparation ainsi obtenue dans un moule à cake préalablement beurré sans excès.
- 3 Enfournez 45 min à 180 °C (th. 6).
- 4 À la fin de la cuisson, laissez reposer quelques minutes avant de démouler le cake.
- 5 Laissez-le refroidir sur une grille avant de déguster.

*Conseil : les vrais amateurs ne jurent que par la vanille de Madagascar ou celle des Comores ! Ce cake est encore plus savoureux lorsqu'il est servi tiède.*

## CAKE À L'ORANGE ET À LA CANNELLE

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Pour 1 cake

- 5 œufs entiers
  - 200 g de beurre ramolli  
+ beurre pour le moule
  - 150 g de sucre semoule
  - Le zeste râpé de 2 oranges
  - 1 pincée de cannelle moulue
  - 2 à 3 gouttes d'essence d'amandes
  - 150 g d'amandes broyées
  - 200 g de farine fermentante  
+ farine pour le moule
  - Sel
- Pour la finition :*
- 2 c.s. de jus d'orange pressé
  - 150 g de sucre impalpable
  - 1 c.s. de Curaçao

- 1 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez le beurre ramolli dans un bol et, en battant très vigoureusement, mélangez-y les jaunes d'œufs, le sucre semoule et une pincée de sel.
- 2 Ajoutez ensuite le zeste d'orange, la cannelle moulue, les amandes broyées et l'essence d'amandes. Mélangez bien, puis incorporez la farine tamisée.
- 3 D'autre part, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez un moule à cake de 24 centimètres de long et farinez-le sans excès. Transvasez-y la pâte et enfournez 50 mn à 175 °C (th. 5-6). À la fin de la cuisson, laissez refroidir quelques instants avant de démouler.
- 4 Faites chauffer le jus d'orange et dissoudre le sucre impalpable. Ajoutez ensuite le Curaçao. Glacez le cake avec ce mélange.



Cake à l'orange & à la cannelle

## CAKE ANISÉ

Préparation : 10 mn  
Cuisson : 45 mn

Pour 1 cake

- 140 g de sucre
- 140 g de beurre  
+ beurre pour le moule
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c.s. de poudre d'anis
- 3 œufs entiers battus
- Sel

- 1 Versez le sucre dans un bol et fouettez-le avec le beurre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 2 Incorporez la farine tamisée et la levure, puis ajoutez l'anis, les œufs battus et une pincée de sel.
- 3 Versez la préparation ainsi obtenue dans un moule à cake préalablement beurré sans excès et enfournez 45 minutes à 180 °C (th. 6).
- 4 À la fin de la cuisson, laissez reposer quelques minutes avant de démouler le cake.
- 5 Laissez-le complètement refroidir sur une grille avant de déguster.

*Conseil : ce cake s'apprécie à température ambiante.*

## CAKE ANGLAIS AUX POMMES

Préparation : 25 mn  
Cuisson : 50 mn

Pour 1 cake

- 250 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre semoule
- 4 œufs entiers
- 5 cl de lait entier tiède
- 250 g de farine fermentante
- 1 c.c. de quatre-épices
- 1 c.c. de poudre à lever
- 1 citron jaune non traité de qualité biologique certifiée
- 125 g de fruits confits hachés
- 500 g de pommes
- Sel

- 1 Dans un plat creux, mélangez le beurre ramolli et le sucre semoule, jusqu'à obtention d'une pâte bien mousseuse. Cassez les œufs et ajoutez-les, un par un, puis incorporez le lait tiède, la farine tamisée, le quatre-épices, la poudre à lever et une pincée de sel.
- 2 Zestez le citron et râpez finement le zeste. Pressez le fruit. Mélangez le zeste et le jus du citron aux fruits confits. Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers. Passez les quartiers de pommes dans la farine, sans excès. Incorporez ensuite ces deux préparations l'une à l'autre, avec une partie des pommes. Réservez le reste des quartiers de pommes.
- 3 Recouvrez de papier sulfurisé un moule à cake de 24 centimètres de long. Versez-y la pâte, puis décorez le dessus de la préparation avec le reste des quartiers de pommes. Enfourez 50 minutes à 175 °C (th. 5-6).
- 4 À la fin de la cuisson, laissez quelque peu refroidir le cake. Retournez-le ensuite pour le démouler sur une grille. Laissez-le refroidir complètement avant de servir.



Cake anglais aux pommes