

Savane au Café de Mamy BEAL

pour 1 moule à cake + le petit bol

Ingrédients :

Pour la pâte à gâteau

- 6 blancs d'œufs (180 g env.)
- 6 jaunes d'œufs
- 220 g de sucre roux (cassonade)
- 10 g de sucre vanillé maison
- 100 ml de lait entier
- 160 ml d'huile de tournesol
- 15 g de levure chimique (ou 1 sachet)
- 300 g de farine T55
- 5 c.à.s. de café soluble (3 tbsp)
- 2 c.à.s d'eau (2 tbsp)

Pour la cuisson

- 800 ml d'eau

Préparation:

POUR LA PÂTE À GÂTEAU

Séparer les blancs des jaunes, réserver les jaunes. Placer le batteur dans la cuve. Battre les blancs en neige pendant 3 min 30/vit 7. (sans le bouchon). Réserver les blancs battus dans un saladier. Sans rincer la cuve. Replacer le batteur. Blanchir les jaunes, le sucre roux et le sucre vanillé pendant 2 min 30/vit 7. (sans bouchon). Remplacer le batteur par le couteau Ultrablade (du fait de la pâte dense). Verser le lait entier, l'huile, la levure chimique et la farine. Mélanger 30 sec/vit 5. (sans bouchon). Racler les bords et mélanger à nouveau 30 sec/vit 7. Retirer la cuve du socle et ôter le couteau Ultrablade. Egoutter les blancs avec la spatule en relevant le saladier doucement. Incorporer les blancs en neige en 2 fois à la pâte à l'aide de la spatule. Verser la moitié de la pâte souple obtenue dans un bol. Mélanger le café soluble à l'eau, ajouter le liquide à 1 des 2 pâtes. Verser 1 petite louche de pâte vanillée dans le moule à cakes (en silicone) et une de pâte au café alternativement 2 fois. Faire de même pour le petit bol graissé au préalable et axe bouché avec une boule de papier alu recouverte d'un papier caissette à muffins (pour éviter que l'eau ne rentre). Recommencer en inversant café sur vanille et vanille sur café. Pour obtenir des marbrures, avec le manche d'une cuillère à café réaliser 2 lignes dans la longueur dans le moule à cake et circulaires dans le petit bol. Filmer le moule à cake et le petit bol + couvercle par dessus (pour la condensation; que l'eau ne rentre pas dans la pâte pendant la cuisson)

POUR LA CUISSON

Verser 800 ml d'eau dans la cuve, placer le petit bol filmé. Fermer le couvercle de la cuve puis poser le cuiseur-vapeur contenant le moule à cake filmé et son receveur. Cuire l'ensemble Prog Vapeur intense P2- 50 minutes/100°C. Retirer le cuiseur-vapeur du robot. Retirer le film du moule à cake et le laisser refroidir complètement dans le cuiseur-vapeur sans couvercle et sans receveur d'eau avant de le démouler. Sortir le petit bol et ôter le film alimentaire pour laisser refroidir avant de démouler également.

Conseils et/ou suggestion :

