

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.