



## GÂTEAU AU CHOCOLAT (Martina au Centre de Naperville)

3 T. farine  
2 c. thé bicarbonate de sodium  
2 T. eau froide  
2 T. sucre  
1 c.thé. sel  
½ T. cacao non sucré  
2/3 T. huile sans goût  
2 c.Table vinaigre  
1 ½ c.thé essence vanille  
1 parshad déposé avec simran

Doubler la recette pour remplir 1 moule 14" X 20"

6 T. farine  
4 c. thé bicarbonate de sodium  
4 T. eau froide  
4 T. sucre  
2 c.thé. sel  
1 T. cacao non sucré  
1 1/3 T. huile sans goût  
4 c.Table vinaigre  
3 c.thé essence vanille

1. Préchauffer le four à 350° [25°*en moins pour moules en verre*] et garder ses pensées bien pensantes.
2. graisser et enfariner 3 moules 13"X9"x2" ou 3 moules ronds de 8"-9" avec papier parchemin
3. Utiliser une tasse à mesurer pour liquide même pour les ingrédients secs. Utiliser un gros fouet de métal et une cuiller en bois pour la dernière portion de farine et sans trop brasser, voire laisser les petits grumeaux.
4. Mesurer la farine et en tamiser le  $\frac{3}{4}$ . Réserver.
5. Mesurer bicarbonate et le tamiser avec le  $\frac{1}{4}$  de la farine restante. Réserver.
6. Mesurer l'eau froide et réserver.
7. Dans un grand bol (14"-16"), mesurer sucre, sel, cacao, huile, vinaigre et vanille. Bien fouetter.
8. Ajouter 1/3 de l'eau et fouetter.
9. Ajouter ½ de la farine tamisée et fouetter.
10. Alternier entre farine et eau en terminant par l'eau.
11. Tamiser le mélange farine/bicarbonate et saupoudrer en mélangeant à la cuiller de bois. On doit voir les petits grumeaux.
12. Ajouter morceaux de chocolat ou autre. 50g par 3T. de farine
13. Cuire 40 minutes ou lorsque la pâte résiste au doigt ou qu'elle ne colle pas à un cure-dent enfoncé au centre du gâteau. Ne pas trop cuire, car c'est un gâteau à peu de gras. Refroidir 10 minutes, puis démouler et faire reposer avant de glacer.

\* J'ai noté qu'il est préférable de ne pas remplir le moule du plus de la moitié pour obtenir un gâteau léger, même le quart et cela raccourcit le temps de cuisson d'au moins la moitié.

\*\* Étape 11, je remarque qu'il est préférable de ne pas trop fouetter la dernière portion de farine car ce geste développe le gluten qui rend la pâte un peu caoutchouteuse. Les petits grumeaux disparaîtront une fois le gâteau cuit.

\*\*\* Ne pas s'étonner de l'aspect liquide de la pâte avant la cuisson. Il est tout de même recommandé de repousser la pâte sur les côtés pour éviter un centre trop bombé.

Robert



## GÂTEAU AU CHOCOLAT

*La suite*

**Variantes** *en quelques idées*

**Dans la pâte** [ $\frac{1}{2}$ T par 3T de farine]:

- **fruits frais**; il est important de les rouler dans la farine pour que celle absorbe le surplus de liquide et évite ainsi de modifier la texture de la pâte à gâteau. Canneberges, cerises, clémentines, bleuets.
- **fruits séchés**; les enfariner légèrement aussi pour éviter que les morceaux ne collent entre eux. S'ils ont durci ou sont trop durs, les faire préalablement cuire dans un peu de liquide comme du jus ou de l'eau.
- **amande ou noix** grillées ou non en morceaux
- **bonbons**; certains rendent la pâte plus mouillée. Passer les cannes de Noël et autres bonbons restant d'une fête

**Une portion ou la totalité de la farine:**

- le tiers de la farine remplacée par de la farine d'amande rend le gâteau + moelleux, semblable à un gâteau au fromage.

**La poudre de cacao peut être substituée par d'autre poudre:**

- noix de coco passé au moulin à café
- noix en poudre
- farine d'amande
- café instantané mis en poudre à moins d'apprécier croquer dans un morceau.

**En faire un gâteau aux fruits et aux noix:**

- remplacer  $\frac{1}{2}$  du cacao par café instantané
- remplacer le tiers de la farine par farine d'amande
- ajouter à la pâte une grosse portion de noix grossièrement coupées et de fruits séchés (pas de fruits confits pour moi; choix personnel d'abricot, pruneau, raisin, cerise) préalablement cuits dans alcool, jus ou eau et bien tordu une fois gonflés, une bonne portion de pâte de date et des écorces d'orange confites au goût.
- couvrir le gâteau de Marzipan ou masse pain ou pâte d'amande et décorer au goût. On peut ajouter une couche de glace vanille entre le gâteau et le Marzipan, sinon il est préférable de badigeonner le gâteau d'un sirop léger ( ce peut-être le sirop laissé par les fruits séchés cuits dans un liquide, juste à prévoir un peu plus de liquide) pour faire adhérer le Marzipan.



## **Marzipan ou massepain ou pâte d'amandes**

### **Ingrédients**

- 2 T farine d'amande
- 7 onces de sucre en poudre
- 1/4 T glucose ou sirop de maïs
- 1 c. à thé jus de citron
- 1 c. à thé d'essence au goût; 1/2 c. thé amande et 1/2 orange ou rose ou autre.

### **Méthode**

- Passer la farine d'amande et 1 T de sucre dans le mélangeur pour éliminer les grumeaux. 1 minute.
- Combiner dans un même bol le premier mélange et le reste du sucre en poudre.
- Ajouter le glucose, le jus de citron et l'essence. Bien mélanger.
- Au besoin majorer le glucose. On cherche une texture à étendre comme une pâte à tarte qui ne se déchire pas sous la pression du rouleau.  
*\*Note: si la pâte est trop collante on ajuste avec le sucre en poudre.*
- Une fois bien assemblée vous obtenez une pâte semblable à une pâte à modeler.
- Plus vous manipulez la pâte, plus l'huile naturelle des amandes ressort et modifie conséquemment la texture.

### **Conservation**

- Emballer dans un papier plastique mince serré et sans air et ranger dans un sac plastique style Ziplock.
- Le marzipan se conserve un peu comme la pâte de sucre, à la température ambiante.

