

# Gâteau aux épices et au chocolat

Par Marguerite Legendre

Source : ricardocuisine.com

Préparation : 1 h

Cuisson : 45 min

Réfrigération : 2 h

Rendement : 8 à 10 portions

Se congèle



Photographie de Catherine Sylvain

## Ingrédients

### Ganache

- 340 g (12 oz) de chocolat noir, haché
- 375 ml (1 ½ tasse) de crème 35 %
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop de maïs

### Gâteau

- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 2,5 ml (½ c. à thé) de gingembre moulu
- 1 ml (¼ c. à thé) de muscade moulue
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 180 ml (¾ tasse) de beurre non salé, ramolli
- 375 ml (1 ½ tasse) de cassonade tassée
- 30 ml (2 c. à soupe) de mélasse
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 3 œufs
- 250 ml (1 tasse) de lait de beurre

### Sirop au gingembre

- 75 ml (⅓ tasse) de sirop d'érable
- 1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), coupé en 4 rondelles

### Glaçage

- 750 ml (3 tasses) de sucre à glacer
- 250 ml (1 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 90 ml (6 c. à soupe) de crème 35 %

## **Préparation**

### **Ganache**

1. Dans un bol, déposer le chocolat.
2. Dans une petite casserole, porter à ébullition la crème et le sirop de maïs. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Laisser fondre 2 minutes. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la ganache soit lisse et homogène. Couvrir et réfrigérer environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait épaissi et qu'elle soit manipulable, en la remuant à 4 ou 5 reprises.

### **Gâteau**

3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer et tapisser deux moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre de papier parchemin.
4. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, les épices et le sel. Réserver.
5. Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade, la mélasse et la vanille au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait de beurre.
6. Répartir la pâte dans les moules. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

### **Sirop au gingembre**

7. Dans une petite casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et le gingembre. Retirer du feu. Passer au tamis et laisser tiédir.

### **Glaçage**

8. Dans un bol, fouetter le sucre à glacer, le beurre et la vanille au batteur électrique environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et homogène. Ajouter la crème, 15 ml (1 c. à soupe) à la fois en fouettant 30 secondes entre chaque ajout.

### **Montage**

9. Couper chaque gâteau en deux à l'horizontale pour obtenir quatre tranches. Badigeonner le côté coupé des tranches de gâteau de sirop de gingembre. Répartir la ganache sur 3 tranches de gâteau. Superposer les tranches. Garder le dessus et le pourtour sans ganache.
10. Glacer toute la surface du gâteau avec le glaçage. Décorer en appliquant les motifs de petites maisons en chocolat (voir recette) ou tout simplement avec des copeaux de chocolat.

Note : Les gâteaux se congèlent cuits

# Petites maisons en chocolat

Préparation : 25 min

Réfrigération : 20 min

Rendement : 2 à 3 douzaines

## Ingrédients

115 g (4 oz) de chocolat noir, fondu et tempéré

## Préparation

1. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin. À l'aide d'une règle et d'un crayon au plomb, tracer des lignes en formant des bandes de 7,5 cm (3 po) et des bandes de 10 cm (4 po) de largeur sur toute la longueur du papier. Retourner le papier de manière à ce que les traits de crayon soient au verso du papier parchemin.
2. Dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie très fine no 2 ou no 3, verser le chocolat fondu et tempéré.
3. Former des maisons de 7,5 cm (3 po) de hauteur et de 10 cm (4 po) de hauteur à l'intérieur des bandes. Vous obtiendrez alors des maisons de hauteur différente. Tracer quelques fenêtres carrées, rondes ou rectangulaires. Laisser figer le chocolat dans une pièce froide, de 15 à 20 minutes.
4. Coller les maisons en chocolat en les pressant délicatement sur le pourtour du gâteau aux épices et au chocolat (voir recette). Utilisez tout le chocolat pour être sûr d'en avoir assez pour décorer votre gâteau. Vous aurez besoin d'une quinzaine de maisons pour faire le tour du gâteau.

Pour voir la technique en vidéo

<http://www.ricardocuisine.com/videos/desserts/293-faire-des-decorations-en-chocolat>

Pour imprimer le modèle des maisons

<http://www.ricardocuisine.com/maisonchocolat>