



Arabica



Matériel :

Flexipat : réf : FT 2010
Tapis relief cannage vénitien :
Réf : TF 2190
Cadre inox
Réf. : CE 348248

Ingrédients :

Biscuit aux noix

100 g de beurre mou
70 g de sucre glace
5 jaunes d'œufs (100g)
5 blancs d'œufs (150g)
40 g de farine
60 g de sucre
170 g de noix hachée

Crèmeux au café

50 g de café en grain
400 g de crème fraîche liquide
8 g de gélatine

Mousse au café

5 jaunes d'œufs (100 g)
100 g de sucre semoule
50 g de maïzena
400 g de lait (40 cl)
20 g d'extrait de café
6 g de gélatine
450 g de crème fraîche liquide (45 cl)

Noix caramélisées

60 g de noix
60 g de sucre
20 g d'eau
10 g de beurre

Recette

Biscuit aux noix

Préchauffez votre four à 180° (th 6).

Dans un cul de poule, mélangez au fouet le beurre et le sucre glace. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un puis la farine. Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. Serrez-les bien puis incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez les noix finement hachées et mélangez. Placez votre flexipat sur la plaque perforée. Versez la pâte sur le Flexipat puis étalez avec la spatule en prenant appui sur le bord du Flexipat. Tapotez légèrement.

Crèmeux au café

Concassez les grains de café. Faites bouillir la crème liquide puis versez-la dans un pichet. Plongez les grains de café et laissez-les infuser 20 minutes. Mixer puis filtrer le mélange dans une casserole. Rajoutez un peu de crème pour obtenir 400 g après l'infusion. Réhydratez la gélatine 10 mn dans l'eau froide. Dans un cul de poule, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Diluez avec un peu de lait chaud puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire la crème anglaise jusqu'à ce qu'elle atteigne 85° C. Filtrez-la dans un pichet, ajoutez la gélatine essorée puis mélangez. Placez votre Flexipat sur la plaque perforée puis versez-y la préparation. Laisser refroidir puis placez au congélateur pendant 2 heures. Au bout de 2 heures, démoulez le crèmeux au café en plaçant d'abord une toile Silpat dessus puis une plaque perforée. Retournez et soulevez le Flexipat.

Mousse au café

Préparation de la crème pâtissière : dans un cul de poule, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Diluez avec un peu de lait puis ajouter la Maïzena. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec les 50 g de sucre restants et l'extrait de café. Portez la crème pâtissière à ébullition. Versez la moitié du lait dans le 1^{er} mélange, mélangez puis reversez l'intégralité dans la casserole. Faites cuire la crème pâtissière à petite ébullition. Mélangez au fouet jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Placez une toile Silpat sur la plaque perforée. Versez la crème dessus et laissez-la refroidir. Filmez-la puis placez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Réhydratez la gélatine (10 mn) dans de l'eau froide. Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, lissez-la au fouet. Essorez la gélatine puis faites-la tiédir au micro-ondes. Ajoutez-la dans la crème lisse. Battez la crème fraîche au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse puis incorporez-la délicatement à la crème pâtissière.



Arabica

Recette (suite)

Noix caramélisées

Hachez grossièrement les noix. Faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que vous obteniez un caramel blond. Ajoutez les noix, mélangez puis incorporez le beurre. Mélangez. Placez une toile Silpat sur la plaque perforée. Versez-y les noix caramélisées puis laissez refroidir.

Montage en cadre

Placez votre tapis relief sur une plaque perforée. Avec le grand cadre inox, retaillez le biscuit aux noix puis le crémeux au café.

Placez le cadre sur le tapis puis versez-y la moitié de la mousse. Etalez avec une spatule coudée. Déposez le crémeux au café par-dessus puis le reste de la mousse café. Parsemez de noix caramélisées puis terminez par le biscuit au noix. Placez l'entremets au congélateur pendant 4h.

Dès la sortie du congélateur retournez l'entremet et décollez le tapis relief. Laissez décongeler 15 minutes. Trempez la pointe d'un couteau à bout rond dans de l'eau chaude puis passez-la le long du cadre. Retirez le cadre. Décorez avec des noix caramélisées, des grains de café.