

La noisette de café



Pour environ 12 entremets individuels

Biscuit moelleux noisette

125g cassonade
100g œufs
33g sucre glace
150g poudre de noix de noisette
0.5 sel
142g beurre noisette
70g farine
4g levure chimique
167g blancs d'œufs
25g cassonade

Blanchir les œufs, la cassonade, le sucre glace, la poudre de noix de noisette torréfiée, le sel, ajouter le beurre noisette tempéré, puis la farine tamisée avec la levure.

Terminer en ajoutant les blancs d'œufs montés et serrés avec la cassonade.

Pocher le biscuit dans les moules.

*Ajouter des morceaux de noisette et de caramel mou.
Cuire à 165°C.*

Crèmeux café Éthiopie :

125g crème
125g lait
10g poudre de lait
10g café grains
40g sucre
40g jaunes
21g masse gélatine

Faire bouillir le lait, la crème, la poudre de lait et le café concassé.

Infuser 15 minutes.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Cuire la crème. (comme une crème anglaise)

Ajouter la gélatine gonflée et mixer.

Couler en moule à insert. Surgeler.

Ganache montée noisette :

200g crème
26g glucose
26g trimoline
220g couverture Opalys
400g crème
100g pure pâte de noisette

Chauffer la crème avec le glucose et la trimoline.
Ajouter la crème à 60°C sur la couverture fondue, réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème et la pâte de noisette.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et utiliser.

Velours Dulcey :

150g couverture dulcey
150g beurre de cacao

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, mixer puis filtrer, pulvériser directement.

Montage :

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans le biscuit noisette.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Jasmine » de Pavoni, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux café.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet Dulcey.

Coller un grain de café en chocolat sur le sommet, coller trois demi-noisettes torréfiées autour des entremets puis déposer des morceaux de feuille d'or. Pour finir, gratter un grain de café au-dessus de l'entremets.

