

## *Le 100% café*



*Pour un entremets de six personnes*

### **Biscuit café :**

*57g jaunes  
150g œufs  
116g sucre  
100g blancs  
40g sucre  
50g farine T55  
25g beurre  
4g café filtre*

*Fondre le beurre à 45°C, ajouter le café.  
Monter les jaunes, les œufs et le sucre.  
Monter les blancs et serrer avec le sucre.  
Mélanger délicatement les deux masses montées.  
Ajouter la farine tamisée.  
Terminer en ajoutant le beurre et le café.  
Couler en moule de 14cm de diamètre, cuire à 170°C.*

### **Crèmeux café Éthiopie :**

*125g crème  
125g lait  
10g poudre de lait  
20g café concassé  
40g sucre  
40g jaunes  
21g masse gélatine*

*Faire bouillir le lait, la crème, la poudre de lait et le café.  
Infuser une nuit. Le lendemain, porter à ébullition.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Cuire la crème à 85°C.  
Ajouter la gélatine gonflée.  
Couler en moule à insert de 14cm de diamètre. Surgeler.*

### *Bavaroise café :*

135g lait entier  
65g crème  
9g poudre de lait  
15g café  
75g sucre  
20g jaunes  
35g masse gélatine  
200g crème montée

*Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les grains de café concassés.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.  
Refroidir directement à 4°C.  
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.  
Utiliser directement.*

### *Velours chocolat noir :*

150g couverture noire  
150g beurre de cacao

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

### *Glaçage caramel :*

187 g sucre  
150g eau  
150g crème  
25g eau  
12g fécule  
30g masse gélatine  
Qs. colorant blanc

*Cuire le sucre à sec, décuire avec l'eau et la crème bouillantes.  
Diluer la fécule dans l'eau, ajouter au caramel, porter à ébullition.  
Ajouter la gélatine et le colorant pour obtenir une couleur « camel » faire prendre une nuit au réfrigérateur avant d'utiliser.*

## Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le cercle 16cm de diamètre chemisé d'un tapis relief « grain de café », chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux café.

Pocher la mousse jusqu'aux 50% du moule, déposer le biscuit lisse, puis surgeler.

Pocher le reste de mousse dans un moule grain de café (jusqu'à 1/3 de la hauteur du moule) et un moule à insert de 14cm de diamètre à environ 1.5cm de hauteur.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet noir l'entremets et le grain de café.

Glacer le disque de bavaroise café avec le glaçage caramel clair chauffé à 35°C.

Déposer le disque de bavaroise au centre de l'entremets et déposer le grain de café en son centre.

Décorer en saupoudrant un de café, en déposant trois grains de café et trois morceaux de feuille d'or.

