

Café'In



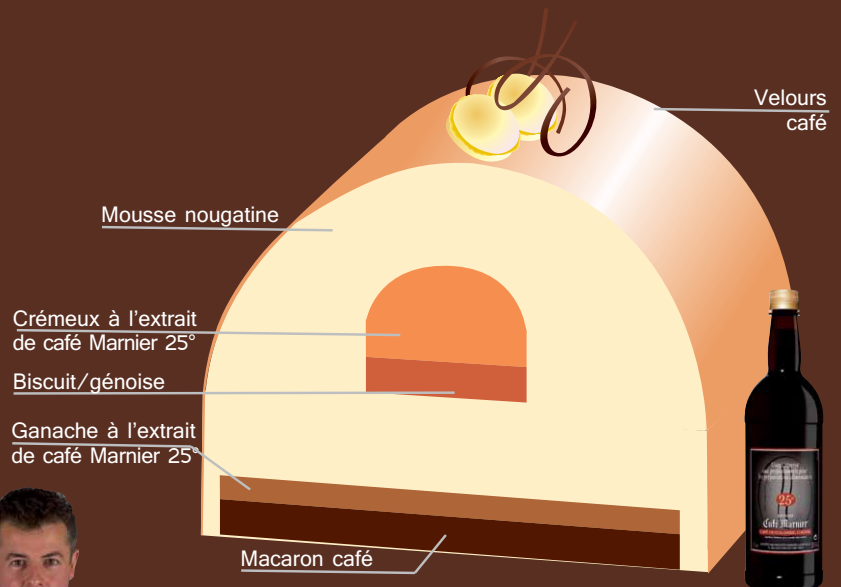
Studio Photo Barbelette

**Recette pour 2 gouttières
rondes de 50 cm.**

Composition :

- Macaron café
- Ganache à l'extrait de café Marnier 25°
- Mousse nougatine
- Biscuit ou génoise au choix
- Crémeux à l'extrait de café Marnier 25°
- Velours couleur café
- Décors macarons

"En partenariat avec Marnier Lapostolle"



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Macarons au Café

- 250 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 250 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œufs
- 25 g de café soluble
- 1 colorant en poudre brun
- 225 g de sucre
- 60 g d'eau
- 80 g de blancs d'œufs

Crémeux à l'extrait de café Marnier 25°

- 380 g de crème DISGROUP
- 190 g de lait
- 150 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 50 g d'extrait de café Marnier 25°
- 300 g de crème fouettée DISGROUP

Mousse Nougatine

- 300 g de lait
- 200 g de crème DISGROUP
- 1 gousse de vanille
- 160 g de jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 50 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de beurre
- 6 feuilles de gélatine
- 350 g de nougatine concassée
- 80 g de beurre de cacao
- 750 g de crème fouettée DISGROUP

Ganache à l'extrait de café Marnier 25°

- 420 g de crème DISGROUP
- 80 g de glucose
- 380 g de couverture noir Onyx DISGROUP
- 75 g de beurre
- 50 g d'extrait de café Marnier 25°

Velours couleur café

- 120 g de beurre de cacao
- 200 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- Colorant liposoluble marron

Astuces du Chef

Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace. Dissoudre le café soluble et le colorant dans une partie des blancs puis mélanger les poudres tamisées. Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les 80 g de blancs avant de monter en meringue italienne. Incorporer la masse aux amandes dans cette meringue, puis macaroner cet appareil. Dresser une plaque de mini macarons puis 2 bandes de 50x6 cm. Laisser crouter ces macarons environs ½ heure et cuire à 150°C en four ventilé : 10-12 mn pour les minis, 18-20 mn pour les bandes.

Faire bouillir la crème et le lait et blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise à la nappe et ajouter la gélatine. Refroidir, parfumer avec l'extrait de café Marnier 25° et incorporer délicatement la crème fouettée. Couler dans les inserts de bûches "Flexipan" et surgeler.

Faire bouillir le lait avec la crème et la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière puis ajouter le beurre et la gélatine. Refroidir. Ajouter le beurre de cacao sur la nougatine broyée progressivement sans cesser de remuer. Verser la nougatine ainsi imperméabilisée dans la crème pâtissière et ajouter délicatement la crème fouettée.

Bouillir la crème et le glucose et verser sur la couverture progressivement. Refroidir. Ajouter le beurre en pommade et mixer. Parfumer à l'extrait de café Marnier 25°.

Fondre le beurre de cacao à 45-50°C, colorer et fondre directement les pistoles blanches. Utiliser à 38-40°C sur les pâtisseries congelées. Faire bouillir le Covergel avec l'eau. Mélanger à la spatule les groseilles et utiliser aussitôt.

Montage des bûches

Dresser la ganache à la poche directement sur les bandes de macarons et surgeler. Chemiser les gouttières avec de la mousse nougatine et positionner au centre le crémeux café. Placer dessus une bande de génoise ou de biscuit en fonction de votre production habituelle. Regarnir de mousse nougatine et obturer ces gouttières avec les bandes de macaron/ganache. Surgeler avant de passer un voile de velours. Décorer avec une rangée de macarons café sur le dessus et un filet de glaçage caramel en base.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr