

Le Café Cadeau



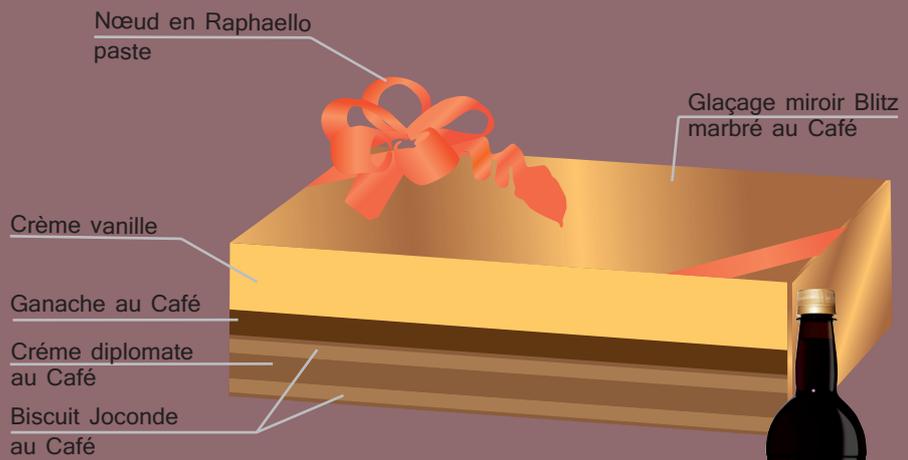
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 1 cadre 60x40 h 35.

Composition :

- Biscuit Joconde au Café
- Crème diplomate au Café
- Ganache au Café
- Crème Vanille
- Nœud en Raphaello paste
- Glaçage miroir Blitz Ice

"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

Biscuit Joconde au Café (2 feuilles 60x40)

200 g de poudre d'amande DISGROUP
200 g de sucre glace
170 g d'œufs
110 g de jaunes d'œufs
160 g de farine DISGROUP
45 g de Café Marnier®
370 g de blancs d'œufs
140 g de sucre

Ganache au Café

400 g de crème DISGROUP
100 g de glucose DISGROUP
400 g de couverture Noir Onyx DISGROUP
100 g de beurre
50 g de Café Marnier®

Sirop Café

160 g de sucre
160 g d'eau
20 g de Café Marnier®

Crème Diplomate au Café

750 g de lait
200 g de jaunes d'œufs
175 g de sucre
60 g de poudre à crème DISGROUP
5 feuilles de gélatine
55 g de Café Marnier®
600 g de crème fouettée DISGROUP

Crème Vanille

250 g de lait
250 g de crème DISGROUP
125 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
7 feuilles de gélatine
7 g de Vanille 200 DISGROUP
450 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et le Café Marnier®. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les appareils ensemble et étaler sur 2 feuilles de papier cuisson. Cuire 10 mn à 200-220°C.

Faire bouillir la crème avec le glucose et verser sur la couverture. Émulsionner cette ganache et lorsqu'elle atteint environ 35°C, ajouter le beurre en pommade puis le café.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis lorsqu'il est froid, ajouter le café.

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière et ajouter la gélatine. Refroidir puis détendre au fouet en incorporant le café. Mélanger délicatement à la crème fouettée.

Faire bouillir le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine et refroidir. Parfumer avant d'ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Déposer dans le fond d'un cadre une feuille de biscuit Joconde au café. Imbiber légèrement au sirop café. Étaler la crème diplomate au café avant d'appliquer la 2^{ème} feuille de biscuit légèrement imbibée. Couler la ganache au café et faire prendre au froid. Lisser de crème vanille et surgeler. Glacer avec le miroir Blitz ice en marbrant avec du café. Positionner un nœud en Raphaello paste.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr