

ZESTE DE CAFÉ



En partenariat avec Trablit

Photo Video Production - 02 99 98 21 67

Recette pour un cadre 37.5 x 27.5 H45 (5 entremets de 6 personnes : 9 x 18)

COMPOSITION :

- Biscuit café
- Crémeux citron
- Crème légère café
- Glaçage café et citron



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 (1 FEUILLE 60x40)

- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 90 g d'œufs
- 60 g de jaunes d'œufs
- 80 g de farine DISGROUP T45
- 30 g d'extrait de café TRABLIT
- 190 g de blancs d'œufs
- 70 g de sucre



CRÉMEUX CITRON

- 300 g de purée de citron DISGROUP
- 80 g de beurre
- 260 g d'œufs
- 290 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 200 g de crème DISGROUP 35% fouettée



CRÈME LÉGÈRE A L'EXTRAIT DE CAFÉ TRABLIT

- 250 g de lait
- 125 g de crème 35% DISGROUP
- 75 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 45 g de poudre à crème DISGROUP
- 8 g de gélatine
- 40 g d'extrait de café TRABLIT
- 450 g de crème DISGROUP 35% fouettée



GLACAGE MIROIR BLANC

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (140 g réhydraté)
- 300 g de couverture blanche Perle DISGROUP



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et l'extrait de café. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les 2 appareils. Étaler sur une feuille et cuire 8 mn à 220°C.

Dans une casserole, blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la purée de citron et le beurre, puis porter le tout à ébullition, sans cesser de remuer. Ajouter la gélatine, puis refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée. Couler ce crémeux sur le biscuit café préalablement placé dans un cadre. Surgeler avant de le couper en 2.

Chauffer le lait avec la crème et blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière avant d'ajouter la gélatine. Refroidir. Parfumer avec l'extrait de café Trablit avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture et mixer. Diviser en 2 et colorer une partie avec l'extrait de café et l'autre en jaune. Utiliser pour le glaçage à 30-32°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Placer dans un demi-cadre le montage biscuit/crémeux citron. Couler la moitié de la crème légère café. Positionner le 2^{ème} biscuit/crémeux citron avant de lisser de crème légère café. Surgeler. Détailler les entremets et glacer avec les 2 miroirs en diagonale. Décorer.