

LE COFFEE NUTS



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

Recette pour 3 entremets carrés de 180 mm de côté hauteur 45 mm

COMPOSITION :

- Sablé croustillant noisettes hachées
- Biscuit léger
- Caramel noisette
- Mousse café
- Glaçage caramel/café



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

SABLÉ CROUSTILLANT

- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1,5 g de sel
- 20 g de crème liquide DISGROUP
- 110 g de noisettes hachées torrifiées
- 30 g de farine type 55 DISGROUP

BISCUIT LÉGER

- 140 g de jaunes d'œufs
- 140 g de sucre semoule
- 5 g de vanille 200 DISGROUP
- 375 g de blancs d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 120 g de pâte de noisette
- 60 g de féculé

CARAMEL NOISETTE

- 100 g de glucose DISGROUP
- 125 g de sucre semoule
- 250 g de crème 35% DISGROUP fouettée.
- 250 g de pâte de noisette
- 4 g de gélatine 200 (+24 g d'eau)

MOUSSE CAFÉ

- 250 g de lait
- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 125 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 125 g de sucre
- 50 g de poudre à crème DISGROUP
- 6 g de gélatine 200 (+36 g d'eau)
- 30 g d'extrait de café TRABLIT
- 600 g de crème 35% DISGROUP fouettée

GLAÇAGE CAFÉ/CARAMEL

- 100 g de glucose DISGROUP
- 100 g de sucre
- 300 g d'eau
- 25 g d'extrait de café TRABLIT
- 8 g de gélatine 200 (+48 g d'eau)
- 200 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 300 g de miroir Neutral

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Crémer le beurre avec le sucre puis ajouter le sel et la crème. Mélanger les noisettes à la farine puis verser dans le mélange crémé. Étaler à la palette à 5 mm sur une toile de cuisson et cuire à 150°C 12 mn. Détailler à chaud les formes inférieures aux carrés.

Au batteur à l'aide du fouet, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la vanille. Monter les blancs et le sucre semoule. Mélanger les deux masses délicatement. Ajouter le mélange tamisé farine/féculé. Étaler le biscuit sur deux plaques avec feuille. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 10 mn.

Fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec la crème fouettée. Recuire à 103°C. Ajouter la pâte de noisette puis la gélatine. Refroidir.

Chauffer le lait avec la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. Cuire le tout pour réaliser une crème pâtissière. Ajouter la gélatine réhydratée. Refroidir. Fouetter cette crème puis aromatiser avec l'extrait de café TRABLIT avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec l'eau. Ajouter l'extrait de café puis la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture blanche. Mixer. Ajouter le miroir Neutral. Utiliser à 40-45°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Déposer dans chaque carré en inox un sablé croustillant. Garnir de mousse café (1/3 de la hauteur). Dresser au centre à la poche le crémeux caramel noisette. Appliquer en appuyant légèrement dessus une découpe inférieure de biscuit léger. Lisser jusqu'à hauteur des carrés de mousse café. Surgeler. Démouler et glacer. Placer au centre une plaque de chocolat structuré.