Café gourmand d’Automne
Pour environ 20 portions

1. ***MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE FRAISE***

30 g de Fourrage Fraise Sélection ancel
70 g de préparation Crème Brûlée à la Vanille Bourbon alsa professionnel
1/4 litre de lait ½ écrémé
1/4 litre de crème liquide
40 g de Pâte Pistache 30% cresco
Cassonade

Garnir le fond de la verrine d’une cuillère à café de Fourrage Fraise Sélection ancel. Réserver.
A l’aide d’un fouet, délayer la préparation pour Crème Brûlée alsa Professionnel avec une partie du lait froid. Porter à ébullition la crème liquide et le restant du lait, et à l’aide d’un fouet, y incorporer le 1er mélange jusqu’à complète dissolution.
Ajouter la pâte d’aromatisation pistache et mélanger au fouet pour avoir une préparation homogène.
Répartir dans les verrines sur le fond de fourrage fraise et faire prendre au frais.
Au dernier moment, saupoudrer de cassonade et caraméliser à l’aide d’un chalumeau.

2. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : PÂTE SUCRÉE***

50 g de beurre pommade
50 g de sucre glace
20 g d'œufs entiers
4 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
100 g de farine

Au batteur, à vitesse réduite et à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Sans arrêter le batteur, ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ne pas trop mélanger. Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au frais pour au minimum 2 heures. Etaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur. La découper puis foncer des cercles de 3cm de diamètre. Laisser reposer au frais pour limiter la rétractation de la pâte.
Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 10 min. Débarrasser sur une grille.

3. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MERINGUE***

200 g de préparation pour Meringue ancel
100 g d'eau tempérée

Dans la cuve du batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger à petite vitesse pendant 1 min. Corner la paroi, puis battre, à vitesse maximale environ 10 min, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie.

4. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MONTAGE ET FINITION***

600 g de Garniture Citron ancel

Une fois les fonds de tarte refroidis, répartir la garniture citron dedans.
A l'aide d'une poche à douille unie, garnir les tartelettes de meringue.
Facultatif : colorer légèrement au chalumeau.

5. ***MINI FONDANT CHOCO TONKA***

250 g de préparation pour Fondant au Chocolat ancel
1 œuf entier (environ 50 g)
100 g de beurre fondu
30 g d'eau
10 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Au batteur (petite cuve), à l'aide du fouet, mélanger tous les ingrédients 3 min. Sur le papier cuisson posé sur une plaque, répartir l'appareil dans un cadre de 10×10 cm.
Cuire au four ventilé, environ 16 min à 180°C ou en four à sole, environ 18 min à 200°C. (Cuisson à

adapter à votre matériel).
Laisser refroidir quelques min avant de démouler. Couper en carrés de 2cm de côté. Parsemer les fondants choco tonka de perles de chocolat.

6. ***MINI IRISH BABA : PÂTE À BABA***

250 g de farine
12,5 g de levure
12,5 ml d'eau
15 g de sucre
5 g de sel
175 g d'œufs environ
65 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des œufs puis pétrir, en 1ère vitesse environ 5 min. Ajouter graduellement le reste des œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir ensuite en 2ème vitesse une dizaine de min pour donner du corps à la pâte.

Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
Garnir les moules à mini babas de 30 g de pâte. Laisser pousser environ 30 min. Puis cuire environ 15 à 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. A adapter à la taille de vos moules et à votre matériel.

7. ***MINI IRISH BABA : SIROP DE TREMPAGE AU CAFÉ***

1 L d'eau
500 g de sucre
40 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir avant le trempage.

8. ***MINI IRISH BABA : CRÈME PÂTISSIÈRE AU WHISKY***

330 ml de lait
30 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
33 g d'œufs
50 g de sucre
3 ml de whisky

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser et ajouter le whisky.

9. ***MINI IRISH BABA : CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE***

300 ml de crème liquide à 35% M.G.
30 g de sucre
15 g de Cremfix ancel
10 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la crème liquide avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le stabilisant pour crème fouettée avec le restant du sucre, puis incorporer en fin de battage le mélange dans la crème suivi de l'arôme naturel de vanille.

10. ***MINI IRISH BABA : MONTAGE ET FINITION***

Nappage Miroir à froid Neutre ancel

Poser les babas côté croûte quelques secondes dans le sirop de trempage.
Avec une écumoire, retourner les babas, puis les laisser tremper quelques min dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. Avec une écumoire, retirer les babas, puis les laisser égoutter sur un candissoire surmonté d'une grille jusqu'à refroidissement.

Déposer les babas dans des godets de taille adaptée puis arroser chaque baba d'environ 2 ml de whisky. A l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel légèrement chauffé au micro-ondes. A la poche à douille, répartir la crème pâtissière au whisky au centre des babas puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chaque baba.