

Café gourmand Printanier
Pour environ 20 portions



1. **MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : PÂTE SUCRÉE**

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

Au batteur dans une petite cuve, à vitesse réduite et à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, l'œuf 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 mini moules de 3 cm de Ø. Laisser reposer au frais pour limiter la rétraction de la pâte.

Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 10 min. (Cuisson à adapter à votre matériel)

Débarrasser sur grille.

2. **MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC ET MENTHE**

250 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
5 g de feuilles de menthe fraîche

Au micro-ondes, chauffer légèrement le Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel. Mélanger et chauffer à nouveau si nécessaire. Ajouter les feuilles de menthe finement ciselées. Etaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réserver au frais. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de 2.5 cm de \varnothing de croustillant. Les débarrasser sur plaque couverte de papier cuisson et réserver au frais.

3. **MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : CRÉMEUX AU CITRON VERT**

425 g de crème liquide à 35 % de M.G.
75 g de jus de citron vert
100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel

Sur une plaque déposer des moules demi-sphères en silicone de 30 mm de \varnothing . Dans une casserole à fond épais, chauffer la crème liquide et le jus de citron, sans dépasser 85°C. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux, puis au mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtenir un produit homogène. Au fouet, débuller le mélange si besoin puis dresser immédiatement dans les moules. Surgeler, puis démouler les demi-sphères. Réserver au congélateur.

4. **MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : GLAÇAGE MIROIR VERT**

250 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
QS de colorant vert Sébalcé

Chauffer le glaçage à feu doux, environ 50°C, puis ajouter le colorant vert, petit à petit et en mélangeant à chaque fois, jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée. Démouler les demi-sphères surgelées sur une grille, les glacer. Remettre immédiatement au congélateur.

5. **MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : MONTAGE ET FINITION**

Poser un disque de croustillant chocolat blanc et menthe dans les fonds de tartelette cuits. Remplir de crémeux citron vert et lisser. Poser de suite sur le dessus une demi-sphère surgelée glacée. Ne plus congeler le produit fini. Au moment de servir, déposer une petite feuille de menthe fraîche.

6. **MINI PANNA COTTA ABRICOT**

25 cl de lait 1/2 écrémé
65 g Panna Cotta alsa Professionnel

25 cl de crème liquide
30 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

Dans une casserole à fond épais, porter le lait à ébullition. Verser la préparation Panna Cotta dans le lait bouillant. A l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à complète dissolution et maintenir sur le feu pendant 30 secondes. Hors du feu, ajouter la crème liquide et mélanger. Répartir dans les verrines et faire prendre au frais. Avant de servir, ajouter sur chaque verrine l'équivalent d'une cuillère à café de Fourrage Abricot Sélection ancel. Réserver au frais.

7. MINI CHOU VANILLE-MANGUE : PÂTE À CHOUX

35 g d'eau
35 g de lait
1 g de sel
3 g de sucre
35 g de beurre
35 g de farine
65 g d'œufs

Dans une casserole, chauffer à feu moyen l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Dès l'ébullition, retirer du feu et ajouter la farine en une fois. A l'aide d'une spatule, mélanger vivement. Remettre sur le feu pour dessécher la pâte sans arrêter de mélanger. Dans la cuve du batteur, muni de la feuille, verser cette pâte, puis mélanger jusqu'à refroidir la pâte en dessous de 40°C.

Ajouter les œufs un par un, en laissant la pâte l'absorber à chaque fois. Débarrasser et laisser reposer au frais, au minimum 2 heures, et idéalement une nuit. Dresser des petits choux d'environ 10 g sur une plaque couverte de papier cuisson. Cuire 10 min à 190°C, puis baisser le four à 160°C et continuer la cuisson au minimum 15 min. Débarrasser les choux sur une grille. Laisser refroidir.

8. MINI CHOU VANILLE-MANGUE : CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHINTENSIS

20 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
25 cl de lait
25 g d'œuf entier
35 g de sucre
5 g Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Délayer la préparation pour Crème Pâtissière dans ¼ du lait froid. Ajouter l'œuf et fouetter pour obtenir un mélange lisse. Porter à ébullition le reste du lait avec le sucre et l'extrait de vanille. Retirer du feu et ajouter le mélange précédent. Sans cesser de mélanger, porter à nouveau à ébullition. Débarrasser, filmer et réserver au frais.

9. MINI CHOU VANILLE-MANGUE : GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

Couper les couvercles des choux à 1/3 du haut. Les poser sur une grille au-dessus d'un bac propre. Faire fondre le glaçage à 40°C et l'appliquer sur les couvercles des choux. Laisser prendre le glaçage, réserver.

10. **MINI CHOU VANILLE-MANGUE : MONTAGE ET DRESSAGE**

Petits choux cuits avec couvercles glacés de rocher chocolat au lait
Crème Diplomate à la vanille Tahitensis
Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

Dresser une pointe de fourrage mangue - passion à la poche à douille unie dans le fond des choux. Garnir généreusement de crème diplomate à la vanille Tahitensis. Couvrir d'un couvercle glacé de rocher chocolat au lait. Réserver au frais et servir dans la journée.

11. **MINI CHEESECAKE AU CITRON : PÂTE À SABLE BRETON**

125 g de préparation Cookies ancel
20 g de jaunes d'œufs
50 g de beurre pommade

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler sur 1 cm d'épaisseur environ sur papier cuisson, puis poser sur plaque avec cadre rectangle de 40×60. Laisser reposer 30 min au frais. Cuire environ 10 min à 160°C en four ventilé ou environ 15 min à 160°C en four à sole. Laisser refroidir sur grille. Retirer le papier cuisson.

12. **MINI CHEESECAKE AU CITRON : MONTAGE**

40 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
32 g de Garniture Citron ancel

Déposer le fond de biscuit cuit dans un cadre 40×60 chemisé de rhodoid, posé sur une plaque couverte de papier cuisson. Recouvrir le biscuit d'une fine couche régulière de fourrage croquant chocolat blanc. A l'aide d'une spatule coudée, égaliser. Puis couvrir le fourrage croquant d'une fine couche (2mm) de garniture citron. A l'aide d'une spatule coudée, égaliser.

13. **MINI CHEESECAKE AU CITRON : GARNITURE POUR CHEESECAKE**

160 g de fromage blanc
320 g de crème liquide à 35% M.G.

125 g de Garniture pour Cheesecake ancel

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, mélanger le fromage blanc et la crème liquide jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé).

Ajouter en continu la préparation de garniture pour cheesecake, puis battre, à vitesse maximale environ 10 secondes. Réserver 25 g du mélange pour la décoration. Répartir la garniture pour cheesecake dans le cadre sur la garniture citron. A l'aide d'une spatule coudée, lisser la surface.

14. **MINI CHEESECAKE AU CITRON : NAPPAGE MIROIR À FROID NEUTRE ANCEL**

Colorer en jaune 40 g de nappage neutre. A l'aide d'une spatule coudée, l'étaler en une fine couche régulière. Surgeler le cadre. Décadrer avant découpe. Découper en carrés de 2x2cm.