

Entremets au Café Pur Arabica et à l'Orange
Pour 2 entremets de 16 cm de Ø



1. **BISCUIT CAFÉ ET NOISETTE**

60 g Pâte d'Amandes Extra 50% ancel
40 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé
150 g d'œufs entiers
35 g d'huile de noisette
4 g de café soluble
30 g farine
12 g de Fleur de Maïs ancel
25 g sucre

Tempérer la pâte d'amande au micro-ondes, ajouter la pâte de noisette, les oeufs, le sucre et le café, mixer au mixeur plongeant. Fouetter le mélange au batteur jusqu'à obtenir une masse bien foisonnée. Incorporer la farine et la fleur de maïs préalablement tamisées puis l'huile de noisette. Peser 85 g par cercle de 14 cm de Ø puis cuire 14 min à 170°C en four ventilé.

2. **STREUSEL NOISETTE**

20 g de poudre de noisette
20 g de sucre glace

20 g de farine T55
20 g de beurre
10 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, émietter sur plaque et cuire 12 min à 170°C en four ventilé. Mixer très brièvement au robot coupe une fois froid.

3. **CROUSTILLANT NOISETTE**

35 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé
55 g de chocolat de couverture
35 g de pailleté feuilletine
75 g de streusel noisette cuit mixé

Faire fondre le chocolat de couverture puis ajouter la pâte de noisette. Ajouter le reste des ingrédients puis étaler en cercles de 14 cm de Ø sur silpat et poser un biscuit par-dessus. Surgeler.

4. **COMPOTÉE D'ORANGE**

250 g d'oranges entières
20 g de cassonade
20 g de beurre
60 g de sucre
30 g de sucre inverti
3 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
190 g de purée de passion

A l'aide d'un couteau, entailler les oranges et les blanchir entières pendant 30 min. Refroidir puis couper en morceaux. Faire fondre le beurre et la cassonade, ajouter les oranges et faire colorer légèrement. Ajouter le sucre, le sucre inverti et un tiers de la purée de passion. Laisser réduire. Ajouter de nouveau un tiers de purée de passion et faire réduire de nouveau. Mélanger la poudre à crème avec le dernier tiers de purée de passion. Faire bouillir l'ensemble 2 min, mixer et débarrasser. Prélever 200 g, le reste de la compotée peut être surgelé et conservé.

5. **GELÉE D'ORANGE**

200 g de compotée d'orange
150 g de jus d'orange
4 g de pectine NH
5 g de sucre

Mélanger la pectine avec le sucre, porter la compotée d'orange et le jus à 40°C, ajouter le mélange

sucré et pectine puis porter à ébullition. Mixer. Répartir la gelée dans deux cercles de 14 cm de Ø pour les décors et sur deux biscuits noisettes dans des cercles de 14 cm de Ø.

6. **CRÉMEUX CAFÉ**

200 g de crème
4 g de café soluble
40 g de sucre
45 g de jaunes d'œufs
3 g de Gélatine Or en feuilles Sébaldé
25 g de beurre
6 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé

Réaliser une crème anglaise avec la crème, le café, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la gélatine puis chinoiser. Refroidir à 40°C puis ajouter l'extrait de café et le beurre, mixer. Couler 125 g en cercle de 14 cm de Ø.

7. **MOUSSE MASCARPONE CAFÉ**

375 g de mascarpone
83 g de sucre
30 g d'eau
83 g de jaunes d'œufs
255 g de crème fouettée
7,5 g de Gélatine en feuilles Or Sébaldé
30 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé

Réaliser un appareil à bombe avec l'eau, le sucre et les jaunes d'œufs en versant un sirop à 118°C sur les jaunes. Ajouter la gélatine fondue puis refroidir la masse à 35°C. Mélanger l'extrait de café avec le mascarpone, ajouter une corne de crème fouettée, l'appareil à bombe tiède puis le reste de crème fouettée.

8. **MONTAGE ET FINITION**

Préparer des cercles de 16 cm de Ø avec rhodoïd, peser 350 g de mousse mascarpone café par cercle, ajouter l'insert de crémeux café puis relisser avec une couche de mousse. Finir par l'insert de gelée d'orange avec le biscuit et le croustillant en semelle. Pulvériser l'entremets surgelé avec un flochage chocolat au lait. Napper l'insert de gelée d'orange au pistolet puis déposer au centre de l'entremets.