

Entremets façon Irish Coffee
Pour 13 entremets de 20 cm de Ø



1. **FINANCIER AU CAFÉ**

500 g de Financier ancel
150 g de blancs d'œufs
100g de beurre fondu
20 g d'Extrait de Café Sébalcé

A l'aide d'une spatule, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir la masse dans les cercles de 20 cm de Ø légèrement graissés à l'Agent de démoulage Ouragan ancel et posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir.

2. **FOURRAGE CROQUANT SPÉCULOOS**

450 g de Fourrage Croquant Spéculoos ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis étaler uniformément 150 g de fourrage sur chaque fond de financier au café. Placer au réfrigérateur

environ 30 min avant de retirer les cercles.

3. **CRÉMEUX AU WHISKY**

200 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
900 g de crème liquide à 35% M.G.
100 g de whisky

Dans une casserole, porter la crème et le whisky à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante et de whisky puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir immédiatement dans les autres cercles de 20 cm de Ø puis surgeler. Retirer les cercles puis réserver au congélateur.

4. **CRÉMEUX AU CAFÉ**

100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g de d'Extrait de Café Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de café à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis refroidir à 4°C. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le crèmeux au café quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche.

5. **CHANTILLY MASCARPONE ET À LA VANILLE TAHITENSIS**

150 g de crème liquide à 35% M.G.
150 g de mascarpone
20 g de sucre
5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Monter au batteur la crème et le mascarpone avec le sucre et l'extrait de vanille Tahitensis.

6. **MONTAGE & FINITION**

Déposer un disque de crèmeux au whisky sur chaque fond de financier recouvert du fourrage croquant Spéculoos. Dresser le crèmeux au café foisonné à la poche à douille cannelée en pointes de différentes tailles en les espaçant régulièrement. Combler les espaces libres de chantilly au mascarpone, dressée à la poche à douille unie. Décorer avec des grains de café chocolatés.