

L'intensément Café
Pour 13 entremets de 22 cm de Ø



1. **DACQUOISE NOIX DE MACADAMIA AU CAFÉ**

210 g de blancs d'œufs
90 g de sucre semoule
210 g de sucre glace
210 g de poudre de noix de macadamia
60 g de farine
10 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébale
50 g de noix de macadamia grillées hachées

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles à entremets de 22 cm de Ø légèrement graissés avec l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre de noix de macadamia et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter l'extrait de café au mélange tamisé puis mélanger délicatement à la spatule pour obtenir une masse homogène bien aérée. À la poche munie d'une douille unie de 8 mm, dresser la dacquoise verticalement sur la paroi intérieure du cercle. Dresser le fond en spirale. Parsemer les noix de macadamia hachées puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les cercles.

2. **CRÉMEUX AU CARMEL ET CAFÉ PUR ARABICA**

140 g de sucre
1 L de crème liquide à 35% M.G.
10 g d'Extrait de Café Pur Arabica
200 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, cuire un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec la crème, ajouter l'extrait de café puis reporter à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange de crème bouillante, de caramel et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débiller au fouet si nécessaire puis répartir immédiatement sur les fonds de dacquoise. Réfrigérer.

3. **MOUSSE LÉGÈRE AU CAFÉ PUR ARABICA**

150 g d'eau
150 g de sucre
225 g de jaunes d'oeufs
6 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalté
20 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalté
800 g de crème fouettée

Au batteur, foisonner les jaunes d'oeufs avec l'extrait de café. Cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur le mélange de jaunes d'oeufs et d'extrait de café tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine, la faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en cercles à tarte de 20 cm puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.

4. **GLAÇAGE MIROIR**

800 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
QS d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalté

Chauffer le glaçage à environ 50°C.

5. **MONTAGE & FINITION**

Placer les mousses légères au café Pur Arabica sur grille puis les glacer avec le glaçage miroir neutre à 45°C marbré avec de l'extrait de café. Placer immédiatement la grille quelques min au surgélateur afin de bien fixer le glaçage. Déposer les mousses légères au café Pur Arabica glacées sur les fonds de dacquoise recouverts de crèmeux puis masquer les bords avec de la nougatine de noix de macadamia. Décorer avec du caramel.