

L'Arabica à la Cardamome verte  
Pour 120 desserts



### 1. **CROUSTILLANT AU CAFÉ PUR ARABICA**

267 g de praliné amande  
25 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalté  
66 g de chocolat noir 70%  
66 g de chocolat au lait 40%  
29 g de beurre  
151 g de feuilletine  
1,6 g de fleurs de sel écrasée

Mélanger tous les ingrédients ensemble et ajouter le chocolat fondu.  
Étaler à 3 mm d'épaisseur puis détailler à 5 cm de Ø.

### 2. **TUILE AU CAFÉ PUR ARABICA**

100 g de beurre 100 g de blancs d'œufs  
10 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalté  
100 g de farine T55  
100 g de sucre glace

Q.S Café soluble atomisé Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients et mixer. Etaler à la dimension de 3×22 cm à l'aide d'un carton prédécoupé.

Saupoudrer de café soluble à l'aide d'une passette.

Cuire à 160°C environ 5-6 min.

Rouler autour d'un cercle de 7 cm de Ø et réserver au sec.

### 3. **BISCUIT CUILLÈRE**

185 g de blancs d'œufs

103 g de jaunes d'œufs

113 g de sucre semoule

64 g de fécule de pomme de terre

63 g de farine T55

Monter les blancs avec le sucre.

Pendant ce temps tamiser les poudres fécule et farine.

Incorporer à la spatule les jaunes dans les blancs, puis ajouter les poudres.

Etaler sur plaque 40×30.

Cuire à 180°C environ 8-10 min.

A la sortie du four glisser sur grille puis détailler des disques de 5 cm de Ø.

### 4. **SIROP AU CAFÉ PUR ARABICA**

3 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé

18 g d'eau (1)

300 g d'eau (2)

150 g de sucre semoule

22 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé

Mélanger l'eau (1) et la gélatine en poudre de poisson, réserver à 4°C.

Porter l'eau (2) et le sucre à ébullition.

Ajouter l'extrait de café et la masse gélatine.

Utiliser à 50°C.

Imbiber les biscuits.

### 5. **CRÉMEUX AU CAFÉ PUR ARABICA**

5 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé

30 g d'eau

450 g de crème 35%

30 g de lait entier

90 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé  
20 g de sucre cassonade  
150 g de jaunes d'œufs

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre de poisson, réserver à 4°C.  
Réaliser une crème anglaise à 84°C avec la crème, le lait, l'extrait de café, le sucre cassonade et les jaunes d'œufs.  
Incorporer la masse gélatine.  
Mixer, refroidir et stocker à 4°C pendant 12 h.  
Fouetter, débarrasser en poche et réserver.

## 6. **PRALINÉ AU CAFÉ PUR ARABICA**

400 g d'amandes émondées  
270 g de sucre semoule  
70 g d'eau  
2 g de fleur de sel  
22 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé

Cuire le sucre et l'eau à 118°C.  
Ajouter les amandes et sabler.  
Une fois l'ensemble caramélisé, ajouter la fleur de sel et débarrasser sur un tapis de cuisson.  
Refroidir.  
Mixer avec l'extrait de café jusqu'à texture désirée.  
Réserver au sec.

## 7. **MOUSSE AU CAFÉ PUR ARABICA**

3 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé  
18 g d'eau  
100 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé  
6 g de sucre  
111 g de mascarpone  
666 g de crème 35%

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre de poisson, réserver à 4°C.  
Faire fondre le sucre avec la masse gélatine puis ajouter l'extrait.  
Ajouter le reste des ingrédients et mixer.  
Laisser reposer 24 h et monter au batteur texture souple.

## 8. **CRÈME GLACÉE AU CAFÉ PUR ARABICA**

518 g de lait entier

100 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalté  
175 g de crème fleurette  
30 g de jaunes d'œufs  
100 g de sucre cassonade  
45 g de poudre de lait 0%  
70 g de glucose atomisé  
4 g de stabilisateur à glace

Chauffer le lait et la crème puis ajouter le mélange sucre, poudre de lait, glucose atomisé, l'extrait de café et le stabilisateur.

Mélanger les jaunes avec une partie du sucre cassonade.

Cuire à 85°C chinoiser, mixer 2 min et refroidir rapidement.

Laisser mûrir 12 h puis remixer 2 min avant de turbiner.

## 9. **POUDRE DE CARDAMOME VERTE**

200 g de cardamome verte séchée

Mixer la cardamome verte au robot coupe pour obtenir de la poudre.  
Réserver au sec.

## 10. **DÉCOR CHOCOLAT**

200 g de couverture noir

Mettre au point la couverture.

Étaler la couverture sur un rhodoïd et réaliser des cerclages de 7cm de Ø.

Laisser cristalliser 12h à 17°C.

## 11. **RÂPÉ DE GRAINS DE CAFÉ - MONTAGE ET FINITION**

Disposer au centre de l'assiette le cerclage de tuile au café.

Insérer au milieu le croustillant café et le biscuit cuillère imbibé au café.

Pocher sur le pourtour le crémeux au café, puis au centre le praliné café.

Finir le montage en lissant avec la mousse café.

Saupoudrer de poudre de cardamome verte.

Finir avec le décor chocolat noir.

Râper le dessert avec du grain de café torréfié.

Dans un bol disposer la quenelle de glace café et saupoudrer de cardamome verte.