

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019

Quantité : 15 petits gâteaux 6.5 x 3.5 cm

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Biscuit à l'Italienne		
Lait	415	<p>Chauffer le lait, le sucre (1) le beurre, le cacao et le sel. Ajouter la farine et mixer. Ajouter les œufs graduellement et enfin la meringue (blancs d'œufs et sucre (2)). Incorporer délicatement le café soluble et le grué de cacao et couler en plaque silicone à rebords. Cuire à 175°C pendant 14 minutes environ.</p>
Sucre (1)	30	
Beurre	60	
Poudre de cacao	25	
Sel	2	
Farine	65	
Jaunes d'œufs	115	
Blancs d'œufs	200	
Sucre (2)	70	
Café soluble	12	
Grué de cacao broyé	40	
Praliné café		
Amandes Marcona Brutes	200	<p>Torréfier les amandes à 165°C pendant 18 minutes environ. Griller la gousse de vanille pendant 8 minutes à 175°C. Cuire le sucre et l'eau au caramel, ajouter tous les éléments et laisser refroidir. Broyer.</p>
Amande Marcona Blanchies	200	
Gousses de vanille grillées	2	
Café grains	30	
Fleur de sel	0.50	
Sucre	230	
Eau	30	

Croustillant café (14 g par petit gâteau)

Praliné café	145
Chocolat au lait 45% d'origine Vietnam	15
Feuilletine	45
Amandes Bâtonnets	45

Mélanger l'ensemble et dresser dans le fond du petit gâteau.

Crèmeux café (14 g par petit gâteau)

Crème	100
Lait	175
Grains de café	60
Infusion café	140
Pectine nH	2
Jaunes d'œufs	45
Masse gélatine	28
Chocolat au lait 45% d'origine Vietnam	40
Chocolat Noir 65%	16
Beurre de cacao	20
Beurre	20

Faire bouillir le lait, la crème et les grains de café broyés.

Laisser infuser 45 minutes.

Chinoiser et récupérer 140 g d'infusion.

Ajouter la pectine en pluie et cuire 30 secondes, ajouter et pocher les jaunes.

Incorporer la masse gélatine et couler sur les couvertures et le beurre de cacao fondu.

Ajouter le beurre et mixer.

Couler dans une gouttière de 6 cm puis surgeler.

Marmelade de Kumquat (18g par petit gâteau)

Purée de Kumquat ou Kumquat	295
Purée de Passion	50
Zestes d'oranges	1
Gingembre	2
Glucose atomisé	25
Cassonade	25
Pectine nH	5
Agar-agar	3
Gélatine poudre	2
Jus d'orange frais	48

Cuire les pulpes avec les sucres et les gélifiants

Ajouter en fin de cuisson la masse gélatine, les zestes d'orange et le jus d'orange frais.

Mixer.

Garnir sur le crèmeux café et surgeler.

Mousse au café blanc du Vietnam (50 g par petit gâteau)

Crème (1)	307
Grain de café du Vietnam	90
Crème (2)	150
Lait	150
Jaunes d'œufs	90
Sucre semoule	30
Chocolat Blanc 34%	95
Préparation gélatine	60

La veille, laisser infuser à froid les grains de café dans la crème (1). Filtrer la crème et la monter le lendemain.

Réaliser une crème anglaise et verser sur le chocolat blanc et la préparation gélatine (gélatine feuille mélangée avec 5 fois son volume d'eau, laisser la gélatine absorber toute l'eau, faire fondre au bain marie puis stocker au réfrigérateur avant utilisation).

Mixer et ajouter la crème fouettée à 25 °C.

Garnir aussitôt.

Chantilly café blanc

Crème	120
Grain de café du Vietnam	80
Gélatine poudre PatisFrance	3
Eau d'hydratation	21
Crème	300
Sucre glace	45
Gousses de vanille	2

Chauffer la crème (1) et incorporer la masse gélatine.

Ajouter les grains de café.

Ajouter le reste de crème (2), le sucre et la vanille.

Réserver pendant 12 heure avant de monter.