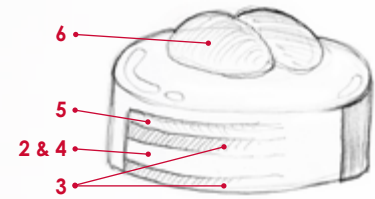


# Le Café

Par : COLLE Kévin.

Quantité : 4 entremets de 18 cm de diamètre.



## 1 CRUMBLE VANILLE

Beurre	80 g
Sucre roux	80 g
<b>Noisettes Poudre PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Farine	80 g
<b>Poudre de Vanille PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
Café moulu	2 g
Fleur de Sel	3 g
<b>TOTAL</b>	<b>326 g</b>

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille, à vitesse moyenne jusqu'à un complet sablage. Cuire sur plaque à 160°C pendant 25 minutes.

## 2 CRUMBLE ENROBÉ

Crumble Vanille	300 g
<b>Puratos 60 Days 74% Cacao-Trace</b>	<b>60 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>360 g</b>

Fondre la couverture, ajouter le crumble et mélanger jusqu'à un enrobage complet. Débarrasser sur feuille et réserver au réfrigérateur.

## 3 DACQUOISE NOISETTE

Sucre	300 g
Blancs d'œufs	300 g
<b>Noisettes Poudre PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Sucre glace	50 g
<b>Noisettes Brutes Entières Piémont PatisFrance concassées</b>	<b>90 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1040 g</b>

Monter le sucre et les blancs, ajouter ensuite les noisettes et le sucre glace délicatement. Étaler sur plaque avec un cadre, parsemer les noisettes concassées, saupoudrer de sucre glace et cuire à 200°C pendant 12 minutes.

## 4 GLACE CAFÉ

<b>Puratos Base Glace Crema</b>	<b>555 g</b>
Lait	1195 g
<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>384 g</b>
Café grain	85 g
<b>Puratos Classic Café</b>	<b>21 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2240 g</b>

Chauffer le lait et le café grain concassé jusque 65°C, laisser infuser une nuit. Chinoiser et reposer le poids initial de lait. Ajouter les autres ingrédients et mixer. Turbiner jusqu'à -8°C.

## 5 CAMEL WHISKY

<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Whisky	20 g
<b>TOTAL</b>	<b>420 g</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Réserver.

## 6 CHANTILLY VANILLE

<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Sucre	30 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>15 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>445 g</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble et monter. Déposer la chantilly en forme de grain de café sur feuille guitare, surgeler et pistoler légèrement avec un appareil chocolat, saupoudrer de cacao et donner un coup de chalumeau, réserver.

## 7 GLAÇAGE CAFÉ

Eau	72 g
Sucre	108 g
<b>Puratos Classic Café</b>	<b>25 g</b>
<b>Sirup de Glucose PatisFrance</b>	<b>375 g</b>
<b>Puratos Miroir Glassage Neutre</b>	<b>300 g</b>
Café grain	4p
<b>TOTAL</b>	<b>880 g</b>

Faire bouillir l'eau, le sucre et le Classic, ajouter le restant des ingrédients et chauffer à 85°C. Râper le café grain et utiliser à environ 20 / 25°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler 8 cercles de 14 cm de diamètre dans la dacquoise.
- Dans 4 cercles de 14 cm de diamètre, chemisés de rhodoïd, déposer un fond de biscuit.
- Peser 580 g de glace café et mélanger avec la totalité du crumble. Mettre 200 g par cercle et reposer un biscuit, bien appuyer.
- Pocher 95 g de caramel Whisky au-dessus du biscuit. Surgeler.
- Mettre 400 g de glace café par moule de 18 cm, chemiser, puis déposer un insert, bien appuyer et lisser, surgeler.
- Au pichet, glacer les entremets avec le glaçage chauffé à 20 - 25°C.
- Déposer un décor chantilly.

