

Recette

Coffee-time

Par Jonathan Mougel,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier -Confiseur 2019.
1 cadre 27x36x0,9



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Praliné café		
Amandes Brutes d'origine Marcona - PatisFrance	400	Torréfier les amandes à 135°C pendant 5 minutes, puis à 165°C environ 20 minutes.
Amandes Blanchies d'origine Marcona - PatisFrance	400	Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre. Arrivé à caramélisation, ajouter les amandes et les grains de café.
Grains de café	60	Après refroidissement, mixer avec la fleur de sel et les vanilles grillées entières.
Vanille gousse grillée	2P	Passer au raffineur au besoin.
Fleur de sel	1	
sucre	460	
Eau	60	
Total	1381	

Praliné café collé (1 cadre 36x27x0,3)

Praliné café	265	Détendre le praliné et incorporer les couvertures à 40°C et le beurre de cacao à 35°C.
Belcolade Origins Cameroun Lait 45% Cacao-Trace	53	Mélanger, puis tabler afin de pré-cristalliser à 22°C.
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	26	Couler en cadre, lisser.
Belcolade beurre de cacao Cacao-Trace	16	
Total	360	

Ganache café

Crème Patiscrem - PatisFrance	178	Infuser la crème chaude, le café grains concassés et le café soluble environ 30 minutes.
Grains de café	31	
Café soluble	5	Rectifier le poids de crème à 178g.
Trimoline	56	Chauffer la crème à 35°C et y dissoudre le sorbitol.
Sorbitol	29	Fondre la couverture à 40°C.
Beurre doux	53	Assembler tous les ingrédients au Stéphan et mixer 1 minute.
Belcolade Origins Cameroun Lait 45% Cacao-Trace	488	Couler la ganache lorsqu'elle est à 30°C sur le praliné en ayant pris soin d'ajuster 2 autres cadres de 3mm sur le premier.
Total	792	Lisser et laisser cristalliser 12H à 16°C et 65% d'hygrométrie.

Montage :

Couper à taille de votre choix, puis enrober avec la couverture Belcolade Noir Origins Arriba 66%.

Régler une soufflerie douce et à la sortie, tamponner avec un morceau de silicone pour créer ces mouvements en surface.

Conservation 6 semaines à 16°C, 65% d'hygrométrie.