

LAURENT DUCHÊNE - MOF

LE VIENARABICA

Recette pour 20 gâteaux



Ingrédients

BISCUIT PAIN DE GÈNES VANILLE

600 g pâte d'amande 50%
420 g œufs
170 g féculé de pomme de terre 180 g beurre fondu (60°C)
10 g extrait de vanille Bourbon Madagascar

IMBIBAGE CAFÉ

150 g sirop 30
15 g extrait de café Colombie Pur Arabica
35 g eau

CROUSTILLANT AMANDE - NOISETTE

245 g praliné amande et noisette lisse
245 g pâte de noisette
180 g chocolat blanc
20 g extrait de café Colombie Pur Arabica
30 g beurre de cacao
47 g beurre pommade
240 g feuillantine
45 g amandes concassées torréfiées (au four 15 min à 150°C)

CARAMEL CAFÉ

25 g extrait de café Colombie Pur Arabica
150 g sucre
85 g beurre
3 g sel
135 g crème
3,2 g gélatine en poudre
19.2 g eau

CRÈME CAFÉ

150 g lait
35 g extrait de café Colombie Pur Arabica
57 g jaune d'œufs
15,5 g sucre
7,5 g gélatine en poudre
45 g eau
290 g chocolat blanc
620 g crème

CHANTILLY MASCARPONE VANILLE

115 g crème (1)
10 g glucose DE60
115 g chocolat blanc satin
175 g crème (2)
80 g mascarpone
10 g extrait de vanille Bourbon Madagascar

GLAÇAGE CAFÉ - VANILLE - NOISETTE

125 g sucre semoule
5 g extrait de vanille Bourbon Madagascar
187,5 g beurre
125 g crème
83 g glucose DE60
7,5 g gélatine
45 g eau
33 g pâte de noisette
185 g lait concentré
30 g extrait de café Colombie Pur Arabica

Préparation

BISCUIT PAIN DE GÈNES VANILLE - recette pour 1 plaque 60X40

Chauffer la pâte d'amande au micro-onde jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.
Mettre au batteur avec la feuille et incorporer 1/3 des œufs et l'extrait de vanille, monter 5 min.
Mettre le fouet du batteur, corner la cuve, incorporer le reste des œufs progressivement et monter pendant 10 min en chauffant la cuve au chalumeau (28°C).

Ajouter le beurre fondu et terminer le mélange en incorporant les poudres.

Peser à 1 kg 200 par plaque avec cadres.

Cuire à 170°C pendant 8 min extraction fermée. Décadrer, mettre sur grille.

Refroidir et détailler des disques de diamètre 5 cm.

IMBIBAGE CAFÉ

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Bien imbiber les disques de biscuit.

CROUSTILLANT AMANDE - NOISETTE - recette pour 1 plaque 60X40

Mélanger le praliné, la pâte de noisette avec la feuillantine, l'extrait de café et les amandes concassées.

Fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao à 45°C et ajouter au mélange.

Ajouter le beurre pommade, étaler et surgeler. Détailler des disques de diamètre 5 cm.

CARAMEL CAFÉ

Cuire le sucre à sec à 185°C. Décuire avec la crème, le beurre et le sel et l'extrait de café bouillant.

Passer au chinois et refroidir. A 60°C ajouter la gélatine.

Pocher le caramel en prise sur les disques de croustillant amande (15 g par petit gâteau)

CRÈME CAFÉ

Bouillir le lait avec l'extrait de café.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et cuire le tout à 83°C, et mixer.

Décristalliser le chocolat à 40°C, verser l'anglaise dessus, ajouter la gélatine, bien mélanger et réserver au frigo.

Monter la crème et effectuer le mélange à 35°C.

CHANTILLY MASCARPONE VANILLE

Bouillir la crème (1), le glucose et l'extrait de vanille.

Verser le liquide sur le chocolat en 3 fois.

A 35°C ajouter le mascarpone et la crème (2) et mixer.

Réserver au réfrigérateur une nuit avant utilisation.

GLAÇAGE CAFÉ - VANILLE - NOISETTE

Réaliser le caramel à sec.

Décuire avec le beurre la vanille, la crème et le glucose bouillants.

Chinoiser sur la pâte de noisette, le lait concentré et la gélatine. Mixer et utiliser à 35°.

MONTAGE ET FINITIONS

A l'envers sur feuille guitare dans un cercle de diamètre 6,5 cm / hauteur 4,5 cm.

Couler un peu de mousse dans le cercle. Déposer un biscuit imbibé.

Couler un peu de mousse. Insérer un disque de croustillant avec le caramel.

Couler un peu de mousse et déposer un autre biscuit imbibé. Lisser et surgeler.

Démouler et glacer le petit gâteau. Pocher dessus la chantilly vanille avec la grosse douille cannulée.

Souppoudrer très légèrement avec le cacao en poudre.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR



EXTRAIT DE
CAFÉ COLOMBIE
PUR ARABICA