

## LAURENT DUCHÊNE - MOF ESPRESSO

Recette pour 15 assiettes



## Ingrédients

### BISCUIT BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX

25 g sucre inverti  
225 g sucre semoule  
150 g noix concassées  
162 g œufs  
100 g crème  
250 g chocolat noir 68% (fondu à 50°C)  
162 g beurre fondu (50°C)

### GLAÇAGE CAFÉ ET NOISETTE

125 g sucre semoule  
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**

### CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR ET TONKA

250 g lait  
3 fèves de tonka rapées  
100 g sucre  
108 g jaunes d'œufs  
180 g chocolat noir 68%

### CHANTILLY MASCARPONE CAFÉ

115 g crème (1)  
11 g glucose DE60  
115 g chocolat blanc  
175 g crème (2)  
80 g mascarpone

**10 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### CRÈME GLAÇÉE CAFÉ

810 g lait entier  
57 g poudre de lait  
165 g sucre semoule  
105 g glucose atomisé  
30 g dextrose  
150 g jaunes d'œufs  
150 g crème UHT  
6 g super neutrose (stabilisateur)

**30 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

## Préparation

### BISCUIT BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX - pour une demi-plaque 60 x 40 cm

Mélanger la farine, le sucre inverti, le sucre semoule et les noix.

Ajouter les œufs et la crème, et mélanger sans monter.

Ajouter le chocolat et le beurre fondu.

Peser à 1,150 kg pour un demi-cadre de 60 x 40 cm.

Cuire 10 à 12 min à 170°C.

### CRÈME BRÛLÉE CAFÉ - pour 45 demi-sphères de 3 cm diamètre

Bouillir la crème et l'extrait de café.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Cuire le tout à 83°C.

Mixer et ajouter la gélatine.

Couler en « Flexipan » (15 g par demi-sphère) et surgeler le tout.

### GLAÇAGE CAFÉ ET 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°C.

### CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR ET TONKA

Bouillir le lait et infuser à couvert la tonka rapée pendant 10 min.

Blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs.

Verser sur le chocolat noir et mixer. Laisser cristalliser toute une nuit.

### CHANTILLY MASCARPONE CAFÉ

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

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.

### CRÈME GLAÇÉE CAFÉ

Chauffer le lait et l'extrait de café. A 25°C, ajouter la poudre de lait.

A 30°C, ajouter les sucres (garder 10% de sucre semoule pour mélanger avec le stabilisateur).

A 35°C, ajouter les jaunes et la crème. A 45°C, ajouter les 10% de sucre semoule restant mélangés avec le stabilisateur.

Cuire à 85°C, mixer, passer au chinois et refroidir rapidement à 4°C.

Maturer au minimum 12h à 4°C, mixer.

### MONTAGE ET FINITIONS

Glacer les demi-sphères de crème brûlée.

Turbiner la glace.

Détailler le biscuit brownie en cubes de 1,5 x 1,5 cm.

Monter la chantilly et pocher avec une douille à cannellure fine.

Pocher le crémeux chocolat noir et tonka avec une petite douille unie.

Dresser le dessert à l'assiette et décorer avec des décors chocolat.

## Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE  
CAFÉ COLOMBIE  
PUR ARABICA