



LAURENT DUCHÊNE - MOF

LE CARTAGÈNE

4 entremets (16 cm de diamètre)

Ingrédients

GÉNOISE AU CAFÉ

300 g œufs
200 g sucre semoule
200 g farine T65
60 g beurre fondu (50°C)
20 g d'extrait de café Colombie Pur Arabica

SIROP CAFÉ

250 g sirop 30°
25 g d'extrait de café Colombie Pur Arabica

CRÉMEUX CAFÉ

249 g œufs frais
147 g sucre semoule
115 g d'extrait de café Colombie Pur Arabica
200 g beurre
4,2 g gélatine poudre (200 bloom)
25 g eau

MOUSSE CAFÉ

187 g lait demi-écrémé
237 g crème
87 g café en grain
237 g glucose DE60
12,5 gélatine poudre (200 bloom)
75 g eau
320 g chocolat lait (38%)
200 g chocolat noir (68%)
20 g d'extrait de café Colombie Pur Arabica
575 g crème montée

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

300 g noix de pécan
25 g glucose DE40
60 g eau
215 g sucre

CHANTILLY DÉCOR

125 g crème
60 g mascarpone
5 g d'extrait de café Colombie Pur Arabica
10 g sucre glace

APPAREIL PISTOLET LAIT

285 g chocolat lait
142 g beurre de cacao
70 g chocolat noir

NAPPAGE DÉCOR

100 g nappage neutre
5 g d'extrait de café Colombie Pur Arabica
2 g poudre scintillante or
1 goutte de colorant jaune hydrosoluble

Préparation

GÉNOISE AU CAFÉ - pour 1 plaque 60 x 40 cm

Cuire les œufs, le sucre et l'extrait de café au bain-marie à 55°C.

Monter au batteur 15 min en chauffant légèrement la cuve au chalumeau.
Refroidir à 30°C.

Ajouter délicatement la farine tamisée et le beurre fondu.

Cuire 8 min à 200°C (extraction fermée).
Débarrasser sur grille dès la sortie du four.
Détailler des disques de diamètre 14 cm.

SIROP CAFÉ - pour une plaque de génoise 60 x 40 cm

Mélanger tous les ingrédients et imbiber les disques de génoise.

CRÉMEUX CAFÉ

Chauffer au bain-marie les œufs, le sucre et l'extrait de café jusqu'à 80°C.
Ajouter la gélatine pour stopper la cuisson et débarrasser rapidement.
Refroidir à 33°C et mixer avec le beurre.

Couler en « Flexipan » de diamètre 14 cm (150 g par insert).
Déposer un disque de génoise dessus et surgeler le tout.

MOUSSE CAFÉ

Bouillir le lait et la crème.
Torréfier au four le café en grain pendant 15 min à 150°C, refroidir et broyer.
Infuser le café dans la crème et le lait à couvert pendant 15 min.
Passer au chinois et repeser au poids initial (lait + crème) (compléter en crème si besoin).
Chauffer le lait et la crème infusée à 80°C, ajouter la gélatine, le glucose et l'extrait de café.
Ajouter le chocolat et mixer.
Monter la crème et réaliser le mélange à 28°C.

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

Bien torréfier les noix de pécan au four (150-160°C).
Cuire le sucre à 180°C (max).
Ajouter les noix de pécan chaudes (40-45°C).
Refroidir le tout.
Broyer sans dépasser 35-36°C et refroidir.
Broyer 2 fois.

CHANTILLY DÉCOR

Mélanger tous les ingrédients.
Mixer et monter.

APPAREIL PISTOLET LAIT

Fondre le tout et utiliser à 60°C sur l'entremet congelé.

NAPPAGE DÉCOR

Mélanger tous les ingrédients.

MONTAGE

À l'envers dans un cercle de diamètre 160 cm et hauteur 4,5 cm, sur une plaque avec feuille guitare.
Couler 250 g de mousse dans le cercle.
Déposer le disque de crémeux café et génoise.
Couler 100 g de mousse et pocher directement dessus 70 g de praliné noix de pécan puis déposer un disque de génoise imbibé.
Lisser et surgeler.
Démouler et pistoler les entremets.
Pocher dessus la chantilly café avec une petite douille unie.
Disposer le décor chocolat et des moitiés de noix de pécan.
Finir avec quelques points de nappage décor et feuilles or.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE
CAFÉ COLOMBIE
PUR ARABICA