

TRISTAN ROUSSELOT

ENTREMETS CACAHUÈTE & CAFÉ

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE NOIX DE PÉCAN
22 g Noix de pécan en poudre
42 g Fécule de pomme de terre
145 g Farine T55
0,8 g Sel fin
72 g Sucre glace
76 g Beurre doux
42 g Œuf entier

PRALINÉ CACAHUÈTE
50 g Cacahuète
10 g Amande brute
40 g Sucre
1,0 g Fleur de sel

CRÉMEUX CAFÉ DE COLOMBIE
5 g Sirop de glucose
5 g Sucre inverti
1,0 g Pectine x58
138 g Crème liquide 35% M.G.
48 g Chocolat blond
4 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet

PÂTE SUCRÉE NOIX DE PÉCAN
22 g Noix de pécan en poudre
42 g Fécule de pomme de terre
145 g Farine T55
0,8 g Sel fin
72 g Sucre glace
76 g Beurre doux
42 g Œuf entier

BISCUIT PAIN DE GÊNE
322 g Pâte d'amande 55%
269 g Œuf entier
59 g Jaune d'œuf
25 g Extrait de café Colombie Pure Arabica - Prova Gourmet
66 g Farine T55
7 g Fécule de pomme de terre
52 g Beurre doux

MOUSSE CAFÉ
33 g Crème liquide 35% M.G.
33 g Lait entier pasteurisé
13 g Jaune d'œuf
8 g Masse gélatine
18 g Chocolat blanc 28%
6 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet
90 g Crème liquide 35% M.G.

NAPPAGE AU CAFÉ
243 g Eau
15 g Pur jus de citron
48 g Sirop de glucose DE40
126 g Sucre
4 g Pectine x58

Préparation

PÂTE SUCRÉE NOIX DE PÉCAN
Dans une cuve de batteur muni d'une palette, sabler le beurre coupé en petits cubes avec les poudres. Ajouter ensuite les œufs entiers, lorsque la préparation s'agglomère, arrêter le mélange, ne pas pétrir. Compléter le mélange à la main si besoin en frasant pour ne pas donner du corps à la pâte. Étaler la pâte à 2.5 cm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Puis détailler des disques cannelés de 5 cm de diamètre. Cuire 20 minutes à 160 °C entre 2 Silpain®.

PRALINÉ CACAHUÈTE
Faire griller les cacahuètes et les amandes pendant 20 minutes à 160 °C au four ventilé puis refroidir. Réaliser un caramel brun avec le sucre, puis verser sur les amandes et la fleur de sel. Refroidir, mixer le praliné sans faire chauffer. Pocher 8 g de praliné cacahuète dans les moules pomponettes puis congelé.

CRÉMEUX CAFÉ
Faire chauffer la crème, le glucose, le sucre inverti et la pectine X58. Bouillir et verser sur la couverture chocolat. Mixer, puis couler 10 g sur le praliné cacahuète.

BISCUIT PAIN DE GÊNE
Dans un Robotcoup®, mixer la pâte d'amande en ajoutant progressivement les œufs entiers, les jaunes d'œufs et l'extrait de café. Lorsque le mélange est lisse, débarrasser dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet et émulsionner. Ensuite, ajouter dans le mélange émulsionner la farine et la fécule de pomme de terre tamisées. Terminer en ajoutant le beurre doux fondu. Couler le biscuit en cadre 40 x 60 cm. Cuire à 170 °C pendant 20 minutes. Détailler des disques de 3.5 cm de diamètre et les déposer sur le crémeux café dans les moules “Pomponnettes” en silicone, puis congeler et démouler les inserts.

MOUSSE CAFÉ
Dans une casserole, faire chauffer la crème et lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d’œufs. Incorporer la masse gélatine et le chocolat blanc, puis l'extrait café de Colombie. Mixer, puis faire refroidir au positif à 21 °C. Au batteur muni d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Pocher 15 g de mousse dans les moules silicone de 4.5 cm de diamètre et 2.5 cm de haut. Plonger les inserts congelés dans la mousse et lisser à ras. Faire prendre 1 heure au réfrigérateur puis congeler. Démouler les entremets bien congelés.

NAPPAGE AU CAFÉ
Faire chauffer l'eau, le jus de citron et le glucose avec la grosse partie de sucre à 50 °C. Ajouter la pectine X58 mélanger avec la deuxième partie de sucre et mixer au mixeur plongeant puis chauffer à 85 °C. Ajouter ensuite l'extrait de café Colombie, filmer au contact et laisser refroidir 24h avant utilisation. Chauffer le nappage puis tremper les entremets dans le nappage, parsemer les cacahuètes grillées et concassées sur les rebords et déposer les entremets sur les disques de pâte sucrée pécan.

GANACHE MONTÉE AU CAFÉ
Faire bouillir la première partie de crème et verser sur la couverture chocolat et la masse gélatine et mixer en ajoutant la deuxième partie de crème et l'extrait de café Colombie. Chinoiser et laisser refroidir minimum une nuit avant utilisation. Le lendemain faire monter au batteur muni d'un fouet. Mettre en poche muni d'une douille unie de 14 et pocher une boule sur les entremets puis creuser la boule à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne chauffée.

DÉCOR
Faire torréfier les cacahuètes pendant 20 minutes à 160 °C puis refroidir et concasser les cacahuètes. Déposer les perles de café au centre de l'entremet sur la ganache montée café creusée.

48 g Sucre
15 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet

GANACHE MONTÉE AU CAFÉ
77 g Crème liquide 35% M.G.
38 g Chocolat blond
5 g Masse gélatine
77 g Crème liquide 35% M.G.
4 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet

DÉCOR
50 g Cacahuète
50 g Perles de café Colombie - Prova Gourmet

Les produits associés à cette recette

À L'EXTRAIT DE CAFÉ DE COLOMBIE
perles de café



EXTRAIT DE CAFÉ COLOMBIE PUR ARABICA

