



PROVA
Gourmet

ENTREMETS
Café Cold Brew & Gingembre
par Tristan Rousselot



ENTREMETS

Café Cold brew & Gingembre

INGREDIENTS

Recette pour 10 portions

PÂTE SUCRÉE - NATURE

28 g Poudre d'amande blanche
52 g Féculé de pomme de terre
181 g Farine T55
1 g Sel fin
91 g Sucre glace
96 g Beurre doux
53 g Oeufs entiers

NAPPAGE NEUTRE

167 g Eau
10 g Jus de citron
33 g Sirop de glucose
87 g Sucre semoule
3 g Pectine x58
33 g Sucre semoule

CRÉMEUX - CAFÉ COLD BREW

256 g Crème liquide 35% M.G.
9 g Sirop de glucose
9 g Sucre inverti
2 g Pectine X58
88 g Chocolat blond
11 g **Extrait de café Cold Brew - Prova Gourmet**

DÉCOR

300 g Chocolat blond
100 g Poudre de cacao - 22/24% M.G.
50 g **Perles de café - Prova Gourmet**

BISCUIT - PAIN DE GÊNES COLD BREW

417 g Pâte d'amande
348 g Oeufs entiers
76 g Jaunes d'œufs
85 g Farine T55
85 g Féculé de pomme de terre
68 g Beurre doux
32 g **Extrait de café Cold Brew - Prova Gourmet**

MOUSSE - CAFÉ COLD BREW & GINGEMBRE

77 g Crème liquide 35 % M.G.
77 g Lait entier, UHT
12 g Gingembre frais
30 g Jaune d'œuf
18 g Sucre semoule
18 g Masse gélatine
43 g Chocolat blanc
14 g **Extrait de café Cold Brew - Prova Gourmet**
213 g Crème liquide 35% M.G.





ENTREMETS

Café Cold brew & Gingembre

PREPARATION

Recette pour 10 portions

PÂTE SUCRÉE - NATURE

Dans une cuve de batteur munie d'une palette, sabler le beurre coupé en petit cube 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 une épaisseur de 3mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Détailler des disques de 5.5cm de diamètre et cuire entre deux silpain pendant 20 minutes à 155°C.

CRÉMEUX - CAFÉ COLD BREW

Chauffer la crème, le sirop de glucose et le sucre inverti, puis incorporer la pectine X58. Porter à ébullition et verser sur la couverture blonde et l'extrait de café Cold Brew, puis bien mélanger et refroidir.

BISCUIT - PAIN DE GÈNES COLD BREW

Dans un Robot-Coupe®, mixer la pâte d'amande en ajoutant progressivement les œufs entiers, les jaunes d'œufs et l'extrait de café. Lorsque la préparation est lisse, la transférer dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet et émulsionner. Ajouter ensuite la farine et la fécule de pomme de terre tamisées. Enfin, incorporer le beurre doux fondu, étaler le biscuit sur une plaque de 40 cm X 60 cm et cuire à 160°C pendant 15 à 20 minutes. Refroidir le biscuit et détailler des disques de 4.5cm de diamètre.

MOUSSE - CAFÉ COLD BREW ET GINGEMBRE

Chauffer la crème et le lait dans une casserole, puis laisser infuser le gingembre pendant deux heures. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule, préalablement blanchis. Incorporer la gélatine préalablement hydratée et le chocolat blanc, puis ajouter l'extrait de café. Mélanger, puis laisser refroidir au froid positif à 21 °C. Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, monter le reste de la crème. Incorporer délicatement la crème montée à la crème anglaise.

NAPPAGE NEUTRE

Faire chauffer l'eau, le jus de citron et le glucose avec la première partie du sucre jusqu'à 50 °C. Ajouter ensuite la pectine X58, préalablement mélangée avec la seconde partie du sucre, puis mixer soigneusement au mixeur plongeant. Poursuivre la cuisson jusqu'à 85 °C, filer au contact et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur avant utilisation.





ENTREMETS

Café Cold brew & Gingembre

PREPARATION

Recette pour 10 portions

ASSEMBLAGE & DÉMOULAGE

Pocher 30 g de crème au café dans des moules cylindres de 4,5 cm, puis déposer un disque de biscuit au café par-dessus. Congeler, puis démouler les inserts.

Dans un moule cylindrique de 6 cm de diamètre et 4 cm de hauteur, pocher 40 g de mousse au café, puis y enfoncer délicatement l'insert sans lisser la surface. Laisser prendre 1 heure au réfrigérateur, avant de congeler et de démouler les entremets.

DÉCOR

Chauffer le nappage neutre à 50 °C, puis pulvériser une fine couche sur l'entremets. Déposer celui-ci sur la pâte sucrée, entourer du cerclage en chocolat blond et finaliser la décoration avec des perles de café disposées au centre.

