Entremets au Café pur Arabica et à la Vanille Tahitensis
Pour 4 entremets couronne de 18 cm de Ø

1. ***FINANCIER AU CAFÉ ARABICA***

500 g de Financier ancel
150 g de beurre fondu
200 g de blancs d'oeufs
20 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Au batteur, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Répartir la masse dans des cercles de 18 cm de Ø, légèrement graissés à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel, posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer les cercles.

2. ***FOURRAGE CROQUANT SPÉCULOOS***

500 g de Fourrage croquant Spéculoos ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis en étaler 125 g sur chaque fond de financier au café. Découper le centre à l'emporte-pièce de 6 cm de Ø. Réserver

au réfrigérateur jusqu’au montage.

3. ***INSERTS DE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

250 g de lait entier
15 g d’Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
60 g de sucre
40 g de jaunes d’oeufs
2 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
250 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec les 2/3 du sucre puis porter à ébullition. A l’aide d’un fouet, blanchir les jaunes d’oeufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 30°C. Incorporer la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans les moules puis surgeler avant de démouler. Réserver au congélateur.

4. ***MOUSSE LÉGÈRE AU CAFÉ PUR ARABICA***

150 g d’eau
200 g de sucre
300 g de jaunes d’oeufs
7 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
30 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
1000 g crème fouettée

Au batteur muni du fouet, battre les jaunes d’oeufs avec l’extrait de café à vitesse rapide. Pendant ce temps, cuire l’eau et le sucre à 115°C. Verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu’à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l’eau froide puis l’essorer avant de la faire fondre au micro-ondes quelques secondes. Ajouter la gélatine fondue au fouet, à la main. Incorporer progressivement la crème fouettée.

5. ***GLAÇAGE MIROIR AU CAFÉ PUR ARABICA***

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
30 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Faire fondre le glaçage à environ 50°C. Laisser refroidir à 45°C et diviser le glaçage dans deux récipients puis ajouter l’extrait de café dans l’un des deux. Verser simultanément les deux glaçages dans un récipient de manière à avoir le café d’un côté et le neutre de l’autre.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Remplir les moules aux 3/4 puis placer les inserts de bavaroise vanille en les enfonçant légèrement. Lisser à ras puis couvrir avec les fonds de financier, côté fourrage croquant contre la mousse. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets dans un mouvement de balancier pour créer des striures tout en tournant l'entremets au fur et à mesure. Réaliser un tour d'entremets en chocolat noir et décorer avec des tuiles de chocolat noir.