Tartelettes au Café Pur Arabica
Pour 12 tartelettes

1. ***PÂTE SABLÉE AUX AMANDES***

330 g de farine T55
200 g de beurre
3 g de sel
125 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande brute
70 g d'œufs

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film étirable. Réserver au frais jusqu'à utilisation (min 2 heures). Une fois la pâte sablée aux amandes reposée et froide, l'abaisser à 3 mm. Foncer les cercles à tartelette puis laisser reposer 2 heures.
Cuire au four ventilé à 160°C environ 15 à 20 minutes.

2. ***BISCUIT JOCONDE AU CAFÉ PUR ARABICA***

135 g de sucre glace
135 g de poudre d'amande blanche

35 g de farine T55
180 g d'œufs
120 g de blancs d'œufs
20 g de sucre
30 g de beurre
12 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Monter au batteur, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, l'extrait de café Pur Arabica et les œufs.
Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le 1er appareil puis ajouter le beurre fondu tiède.
Dresser 220 g de biscuit Joconde au café par moule puis cuire au four ventilé à 180°C environ 8 à 10 min.

3. ***SIROP AU CAFÉ PUR ARABICA***

160 g de sirop à 30°B
60 g d'eau
4 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients ensemble à froid.

4. ***CRÉMEUX AU CAFÉ PUR ARABICA***

120 g de lait entier
120 g de crème liquide à 35% MG
70 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
55 g de beurre
50 g de couverture de chocolat lait à 38%
2 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
10 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Chauffer le lait et la crème dans une casserole. Verser le lait et la crème bouillante sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, remettre le tout en casserole et cuire à 85°C afin de faire une crème anglaise. Chinoiser la crème anglaise en la versant sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un fouet, ajouter l'extrait de café puis la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Refroidir à 35°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante. Couler 40 g de crémeux au café dans des Flexipans® demi-sphère de 7 cm de base. Surgeler.

5. ***CRÈME MOUSSELINE AU CAFÉ PUR ARABICA***

300 g de crème pâtissière

100 g de beurre
12 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Dans une cuve de batteur munie du fouet, lisser la crème pâtissière avec l’extrait de café.
Ajouter le beurre ramolli puis monter en 3ème vitesse.

6. ***GLAÇAGE CARAMEL CAFÉ PUR ARABICA***

360 g de sucre
300 g d’eau chaude
300 g de crème liquide à 35% MG
20 g de fécule de pomme de terre
5 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
30 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec les 300 g d’eau chaude.
Mélanger la crème liquide et la fécule à froid et porter le tout à ébullition.
Ajouter le caramel progressivement puis la gélatine préalablement hydratée et égouttée.
Ajouter ensuite l’extrait de café. Chinoiser et réserver au frais.
Conseil d’utilisation : fondre intégralement le glaçage à 40°C et l’utiliser à 24°C.

7. ***AMANDES CARAMÉLISÉES***

250 g d’amandes bâtonnets
50 g de sirop à 30°B

Mélanger les amandes et le sirop à 30°B.
Etaler sur plaque et feuille de papier cuisson. Parsemer d’un peu de sucre et caraméliser au four ventilé à 160°C pendant 20 min environ en remuant de temps en temps.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Foncer les moules à tartelette avec la pâte sablée abaissée à 3 mm. Faire refroidir au frais au min 2 heures, puis cuire à 160°C au four ventilé environ 20 à 25 min. Refroidir. A l’aide d’une poche, garnir de 2 mm les fonds de tartelette avec la crème mousseline au café. Disposer un disque de 6 cm de diam. de Joconde au café imbibé avec le sirop café. Lisser à ras avec de la crème mousseline au café.
Démouler le dôme de crémeux au café, le glacer avec le glaçage caramel/café et le déposer au centre des tartelettes.
Garnir le tour des tartelettes d’amandes caramélisées.
Décorer avec un fil en chocolat de couverture lait.