



LAURENT DUCHÊNE - MOF

ESPRESSO

Recette pour 15 assiettes

Ingredients

BISCUIT BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX

25 g sucre inverti
225 g sucre semoule
150 g noix concassées
162 g œufs
100 g crème
250 g chocolat noir 68% (fondu à 50°C)
162 g beurre fondu (50°C)

GLAÇAGE CAFÉ ET NOISETTE

125 g sucre semoule
187,5 g beurre
125 g crème
83 g glucose DE60
7,5 g gélatine
45 g eau
33 g pâte de noisette
185 g lait concentré

30 g extrait de café Colombie Pur Arabica

CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR ET TONKA

250 g lait
3 fèves de tonka rapées
100 g sucre
108 g jaunes d'œufs
180 g chocolat noir 68%

CHANTILLY MASCARPONE CAFÉ

115 g crème (1)
11 g glucose DE60
115 g chocolat blanc
175 g crème (2)
80 g mascarpone

10 g extrait de café Colombie Pur Arabica

CRÈME GLAÇÉE CAFÉ

810 g lait entier
57 g poudre de lait
165 g sucre semoule
105 g glucose atomisé
30 g dextrose
150 g jaunes d'œufs
150 g crème UHT

6 g super neutrose (stabilisateur)

30 g extrait de café Colombie Pur Arabica

Preparation

BISCUIT BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX - pour une demi-plaque 60 x 40 cm

Mélanger la farine, le sucre inverti, le sucre semoule et les noix.

Ajouter les œufs et la crème, et mélanger sans monter.

Ajouter le chocolat et le beurre fondu.

Peser à 1,150 kg pour un demi-cadre de 60 x 40 cm.

Cuire 10 à 12 min à 170°C.

CRÈME BRÛLÉE CAFÉ - pour 45 demi-sphères de 3 cm diamètre

Bouillir la crème et l'extrait de café.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Cuire le tout à 83°C.

Mixer et ajouter la gélatine.

Couler en « Flexipan » (15 g par demi-sphère) et surgeler le tout.

GLAÇAGE CAFÉ ET NOISETTE

Réaliser le caramel à sec.

Décuire avec le beurre la vanille, la crème et le glucose bouillants.

Chinoiser sur la pâte de noisette, le lait concentré et la gélatine. Mixer et utiliser à 35°C.

CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR ET TONKA

Bouillir le lait et infuser à couvert la tonka rapée pendant 10 min.

Blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs.

Verser sur le chocolat noir et mixer. Laisser cristalliser toute une nuit.

CHANTILLY MASCARPONE CAFÉ

Bouillir la crème (1), le glucose et l'extrait de café.

Verser le liquide sur le chocolat en 3 fois. A 35°C, ajouter le mascarpone et la crème (2) et mixer.

Réserver au réfrigérateur une nuit avant utilisation.

CRÈME GLAÇÉE CAFÉ

Chauffer le lait et l'extrait de café. A 25°C, ajouter la poudre de lait.

A 30°C, ajouter les sucres (garder 10% de sucre semoule pour mélanger avec le stabilisateur).

A 35°C, ajouter les jaunes et la crème. A 45°C, ajouter les 10% de sucre semoule restant mélangés avec le stabilisateur.

Cuire à 85°C, mixer, passer au chinois et refroidir rapidement à 4°C.

Maturer au minimum 12h à 4°C, mixer.

MONTAGE ET FINITIONS

Glacer les demi-sphères de crème brûlée.

Turbiner la glace.

Détailler le biscuit brownie en cubes de 1,5 x 1,5 cm.

Monter la chantilly et pocher avec une douille à cannellure fine.

Pocher le crémeux chocolat noir et tonka avec une petite douille unie.

Dresser le dessert à l'assiette et décorer avec des décors chocolat.

Associated products



EXTRACT
PURE ARABICA
COLOMBIAN COFFEE