



TRISTAN ROUSSELOT

## ENTREMETS CACAHUÈTE & CAFÉ

### Ingredients

#### PÂTE SUCRÉE NOIX DE PÉCAN

22 g Noix de pécan en poudre  
42 g Féculé 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 Cacaahuète  
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 inversé  
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 Féculé 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 GÈNE

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 Féculé 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

### Preparation

#### 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 pomponnettes puis congelé.

#### CRÉMEUX CAFÉ

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

#### BISCUIT PAIN DE GÈNE

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 féculé 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 de 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**

## Associated products



Coffee Pearls  
WITH COLOMBIAN COFFEE  
EXTRACT



EXTRACT  
PURE ARABICA  
COLOMBIAN COFFEE