Café gourmand d’Automne
Pour environ !20 portions



1. ***MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE FRAISE : FOURRAGE FRAISE***

   30 g Fourrage Fraise Sélection ancel

   Répartir le fourrage fraise au fond de chaque verrine. Réserver.

2. ***MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE FRAISE : CRÈME RENVERSÉE À LA PISTACHE***

   100 g de jaunes d’œufs
   83 g de sucre
   83 g de crème liquide UHT à 35% M.G.
   330 g de lait entier
   63 g de Pâte Pistache cresco

   Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la crème, le lait. Ajouter la pâte pistache. À l’aide d’un fouet, mélanger pour avoir une préparation homogène. Répartir dans les verrines sur le fond de fourrage fraise et faire prendre au frais.

3. ***MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE FRAISE : MONTAGE ET FINITION***

   Au dernier moment, saupoudrer de cassonade et colorer à l'aide d'un chalumeau.

4. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : PÂTE SUCRÉE***

   50 g de beurre pommade
   50 g de sucre glace
   20 g d'œufs entiers
   4 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
   100 g de farine

   Au batteur, à vitesse réduite et à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au frais pour au minimum 2 heures. Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur. La découper puis foncer des cercles de 3cm de . Laisser reposer au frais pour limiter la rétractation de la pâte. Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 10 min. Débarrasser sur une grille.

5. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : GARNITURE CITRON***

   120 g de Garniture Citron ancel

6. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MERINGUE ITALIENNE***

   200 g de préparation pour Meringue ancel
   100 g d'eau tempérée

   Dans la cuve du batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger 1 min, à petite vitesse. Corner la paroi, puis battre, à vitesse maximale environ 10 min, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie.

7. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MONTAGE ET FINITION***

   Une fois les fonds de tarte refroidis, à l'aide d'une poche à douille unie, répartir la garniture citron, puis la meringue italienne. Au dernier moment, saupoudrer de cassonade et colorer à l'aide d'un chalumeau.

8. ***MINI FONDANT CHOCO TONKA***

250 g de préparation pour Fondant au Chocolat ancel
1 œuf entier (environ 50 g)
100 g de beurre fondu
30 g d'eau
10 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger tous les ingrédients pendant 3 min. Sur le papier cuisson posé sur une plaque, répartir l'appareil dans un cadre de 10×10 cm. Cuire au four ventilé, environ 16 min à 180°C ou en four à sole, environ 18 min à 200°C. (Cuisson à adapter à votre matériel). Laisser refroidir quelques min avant de démouler. Couper en carrés de 2cm de côté. Parsemer les fondants choco tonka de perles de chocolat.

9. ***MINI IRISH BABA : PÂTE À BABA***

250 g de farine
12,5 g de levure
12,5 ml d'eau
15 g de sucre
5 g de sel
175 g d'œufs environ
65 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des œufs puis pétrir, en 1ère vitesse environ 5 min. Ajouter graduellement le reste des œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir en 2ème vitesse, une dizaine de min pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Garnir les moules à mini babas de 30 g de pâte. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire environ 15 à 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. A adapter à la taille de vos moules et à votre matériel.

10. ***MINI IRISH BABA : SIROP DE TREMPAGE AU CAFÉ***

1 L d'eau
500 g de sucre
40 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir avant le trempage.

11. ***MINI IRISH BABA : CRÈME PÂTISSIÈRE AU WHISKY***

30 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
330 ml de lait

33 g d’œufs
50 g de sucre
3 ml de whisky

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser et ajouter le whisky.

12. ***MINI IRISH BABA : CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE***

300 ml de crème liquide à 35% M.G.
30 g de sucre
15 g de Cremfix ancel
10 g d’Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur, à l’aide du fouet, mélanger la crème liquide avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le stabilisant pour crème fouettée avec le restant du sucre, puis en fin de battage, incorporer le mélange dans la crème suivi de l’arôme naturel de vanille.

13. ***MINI IRISH BABA : MONTAGE ET FINITION***

Nappage Miroir à froid Neutre ancel

Poser les babas côté croûte quelques secondes dans le sirop de trempage au café. A l’aide d’une écumoire, retourner les babas, puis les laisser tremper quelques min dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. A l’aide d’une écumoire, retirer les babas, puis les laisser égoutter sur un candissoire surmonté d’une grille jusqu’à refroidissement. Déposer les babas dans des godets de taille adaptée puis arroser chaque baba d’environ 2 ml de whisky. A l’aide d’un pinceau, napper le dessus avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel légèrement chauffé au micro-ondes. A l’aide d’une poche à douille, répartir la crème pâtissière au whisky au centre des babas puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chaque baba. Décorer de poudre de café.