

Comme un café liégeois
Recette pour !10 desserts



1. **GLACE AU CAFÉ ARABICA**

50 g de grains de café
453 g de lait entier
29 g de lait en poudre
104 g de sucre semoule
15 g de dextrose
3 g de stabilisateur
124 g de crème à 35% de M.G.
15 g de sucre inverti
8 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**

Concasser légèrement les grains de café. Chauffer le lait à 85°C, ajouter les grains et infuser 20 minutes à couvert et filtrer soigneusement et compléter le poids du lait si nécessaire. Mélanger sucre, dextrose, lait en poudre et stabilisateur. Chauffer le lait infusé et la crème à 40°C, puis incorporer le mélange de poudres en fouettant. Cuire le mix à 84°C en mélangeant et ajouter le sucre inverti et l'extrait de café, puis mixer pour homogénéiser. Refroidir rapidement le mélange à 4°C. Laisser mûrir 6 à 12 heures au réfrigérateur. Turbiner jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

2. **CRÈME CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE**

218 g de crème à 35% de M.G.
218 g de mascarpone
43 g de sucre semoule
21 g de **Pâte de Vanille Bourbon Sébalcé**

Réunir l'ensemble des ingrédients dans la cuve du batteur et fouetter jusqu'à obtention d'une chantilly lisse et homogène.

3. **CRUMBLE AU CAFÉ ARABICA**

57 g de beurre
9 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
57 g de sucre cassonade
71 g de poudre d'amande
57 g de farine T55
1 g de fleur de sel

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, l'extrait de café avec le sucre jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amande (préalablement mélangées) ainsi que la fleur de sel, en deux fois, tout en mélangeant à vitesse lente afin d'obtenir une pâte homogène sans trop la travailler. Étaler la préparation sur une plaque et laisser raffermir au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment ferme avant de la gratter à la râpe à fromage et cuire au four ventilé pendant 23 minutes à 140°C et laisser refroidir.

4. **PÉTALE DE MERINGUE**

175 g de blancs d'œufs
117 g de sucre glace
9 g de poudre de café

Dans une cuve de batteur, mélanger les blancs d'œufs avec le sucre. Placer la cuve au bain-marie et chauffer le mélange en fouettant jusqu'à 60°C. Monter ensuite la préparation au batteur jusqu'à obtenir une meringue souple. Réaliser à l'aide d'une poche à douille des points de meringue de 4 cm de Ø et former des pétales à l'aide d'un pinceau sur une bande de rhodoïd et saupoudrer de café en poudre. Placer les bandes de pétales dans des tubes de 9 cm de Ø et sécher au four à 60°C pendant 6 heures.

5. **PÉTALE DE CHOCOLAT**

250 g de chocolat 70%

Tempérer le chocolat à 32°C. Réaliser à l'aide d'une poche à douille des points de chocolat de 4 cm et former des pétales à l'aide d'un pinceau sur une bande de rhodoïd. Placer les bandes de pétales dans des tubes de 9 cm de Ø et cristalliser pendant 6 heures à 17°C.

6. **SAUCE CHOCOLAT AU CAFÉ ARABICA**

133 g de lait entier
67 g de crème à 35% de M.G.
40 g de sucre semoule
123 g de chocolat 70%
21 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
16 g de beurre

Dans une casserole, porter à frémissement le lait, la crème et le sucre semoule en mélangeant jusqu'à dissolution complète du sucre. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat et l'extrait de café, en mélangeant au centre afin de créer une émulsion lisse et brillante. Ajouter le beurre en petits morceaux puis mixer au mixeur plongeant afin d'obtenir une sauce homogène et brillante. Maintenir la sauce chocolat chaude (45-50°C).

7. **MONTAGE & FINITION**

Placer dans le fond du verre le crumble au café arabica suivi du pochage de crème chantilly. Réaliser une spirale de glace au café et la placer au centre du verre. Placer de manière alternée, pétale de meringue et pétale de chocolat pour former un aspect floral autour de la glace au café arabica. Verser la sauce au chocolat au café arabica chaude.