Suprême à l’orange et au café Arabica
Pour !12 gâteaux individuels



1. ***CROUSTILLANT PRALINÉ***

360 g de praliné noisette
140 g de chocolat de couverture noir à 64%
340 g de pailleté feuilletine

Mélanger la couverture fondue avec le praliné puis le pailleté feuilletine.

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

Pour 1 feuille de 60 x 40 cm
160 g de sucre glace
160 g de poudre d’amande blanche
40 g de farine de tradition T65
20 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
150 g d’œufs entiers
140 g de blancs d’œufs
20 g de sucre semoule
30 g de beurre doux

Monter le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et l'extrait de café avec les œufs. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, les incorporer dans le 1er mélange puis ajouter le beurre fondu tiède. Étaler 750 g par Flexipan®. Cuire au four ventilé, oura ouvert à 200°C pendant 8 min.

3. ***SIROP AU CAFÉ PUR ARABICA***

150 g de sirop à 30°B
50 g d'eau
15 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

4. ***CRÉMEUX À L'ORANGE***

160 g de sucre semoule
260 g de lait entier
260 g de crème liquide à 35%M.G.
150 g de jaunes d'œufs
5 g de Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé
25 g d'eau
1 zeste d'orange

Hydrater la gélatine avec les 25 g d'eau froide. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème avec le zeste d'orange. Verser les liquides sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Chinoiser ajouter la gélatine. Mouler dans des Flexipans® dômes de 5 cm de Ø.

5. ***MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT 50% AU CAFÉ PUR ARABICA***

20 g d'eau
65 g de sucre semoule
85 g de jaunes d'œufs
290 g de chocolat de couverture lait à 39%
6 g de Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé
30 g d'eau froide
485 g crème fouettée à 35% de M.G.
15 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Réaliser une pâte à bombe. Cuire l'eau et le sucre semoule à 118°C.Verser sur les jaunes déjà battus. Monter jusqu'à complet refroidissement puis ajouter la gélatine fondue. Fondre la couverture à 45°C. Ajouter un tiers de la crème puis ajouter la pâte à bombe, l'extrait de café et le reste de crème.

6. ***GLAÇAGE AU CAFÉ PUR ARABICA***

540 g de sucre semoule
450 g d'eau
450 g de crème liquide
30 g de fécule
15 g de Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé + 180 g d'eau froide
20 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Cuire le sucre semoule à 185°C et décuire le caramel avec les 450 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 hydratée et égouttée. Ajouter ensuite l'extrait de café. Chinoiser et réserver au réfrigérateur.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans des moules flexipan de 7 cm de Ø, garnir à mi-hauteur de mousse chocolat lait café Arabica. Disposer un insert de crémeux à l'orange. Disposer un disque de biscuit café imbibé café Arabica, puis obturer avec le croustillant. Surgeler. Glacer avec le glaçage caramel café Arabica. Décorer avec un motif chocolat.