Tartelette au café pur Arabica
Recette pour !12 tartelettes



1. ***PÂTE SUCRÉE AU CAFÉ***

   500 g de farine T55
   343 g beurre
   5 g de sel fin
   155 g de sucre glace
   48 g de poudre d'amande
   77 g d'œufs entiers
   13g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**

   Au batteur, à l'aide du crochet, sabler la farine, le beurre, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande.
   Puis ajouter les œufs et l'extrait de café. Fraser. Réserver la pâte minimum 3 heures au froid.
   Abaisser la pâte à 2,5 mm. Foncer les tartes, puis laisser reposer au froid minimum 1 heure. Cuire sur grille à 150°C pendant 20 minutes.

2. ***BISCUIT CAFÉ /1 PLAQUE 30X40 CM***

   300 g de poudre d'amande
   260 g de sucre glace

2 g de sel fin
5 g de levure chimique
280 g de œufs
110 g de beurre
15 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
30 g de miel d'acacia

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, le sel fin, la levure chimique et les œufs pendant 10 minutes. Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'extrait de café et le miel à 40°C. Détendre ce mélange avec la première masse et mélanger les 2 mélanges délicatement. Etaler dans un moule en silicone de 30×40 cm. Cuire à 170°C pendant 15 minutes.

3. ***CHANTILLY AU CAFÉ***

240 g de crème à 35% de M.G. (1)
35 g de grains de café
10,5 g de masse gélatine (1,5 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 9 g d'eau)
69 g de chocolat blanc 33%
8 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
175 g de crème à 35% de M.G. (2)

Concasser les grains de café. Torréfier le café à 165°C pendant 10 minutes. Dans une casserole, chauffer la crème (1) à 80°C, puis ajouter les grains de café. Laisser infuser 30 minutes. Chinoiser, puis ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat et l'extrait de café. Mixer. Ajouter la crème (2) et mixer. Réserver à 4°C pendant au minimum 12 heures. Monter au batteur.

4. ***PRALINÉ AU CAFÉ***

270 g de sucre semoule
70 g d'eau
400 g de amandes émondées
2 g de fleurs de sel
12 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 118°C. Ajouter les amandes et sabler jusqu'à caramélisation. Une fois l'ensemble caramélisé, ajouter la fleur de sel puis débarrasser sur une toile de cuisson. Refroidir. Mixer avec l'extrait de café jusqu'à obtenir la texture désirée. Couler en boite et réserver à 4°C.

5. ***CRÈME GLACÉE AU CAFÉ***

518 g de lait entier

130 g de grains de café
175 g de crème fleurette
100 g de sucre cassonade
45 g de poudre de lait 0%
70 g de glucose atomisé
4 g de stabilisant pour glace
30 g de jaunes d'œufs
8 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème. Faire torréfier le café 10 minutes à 160°C. Ajouter au mélange lait-crème et laisser infuser 12 heures. Recompléter au poids initial en lait. Mélanger les poudres ensemble (sucre, poudre de lait, glucose atomisé et stabilisateur). Ajouter les jaunes, puis cuire à 85°C. Chinoiser, ajouter l'extrait de café, mixer 2 minutes et refroidir rapidement. Laisser maturer 1 nuit. Remixer 2 minutes avant de turbiner.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans une assiette, disposer le fond de tartelette. Pocher un fond de praliné dans le fond de la tartelette et insérer le biscuit au café. Pocher une belle boule de chantilly café. Disposer le disque de pâte sucrée au café. Mettre une rosace de crème glacée au café et râper des grains de café. Servir aussitôt.