

Trompe l'œil Café

Pour 24 entremets Référence moule : Pavoni DR2PX4312



1. **BISCUIT JOCONDE AU CAFÉ (POUR 1 PLAQUE 40X60 CM)**

250 g de **Financier ancel**
50 g de beurre fondu
100 g de jaunes d'œufs
10 g d'**Extrait de Café Sébalcé**
150 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu, l'extrait de café et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler les fonds de la taille des entremets.

2. **CRÉMEUX CHOCOLAT**

100 g de **Crèmeux Chocolat ancel**
500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis laisser refroidir à 4°C. Dresser les boules de 2,5 cm de ø puis surgeler.

3. **BAVAROISE AU CAFÉ**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée
15 g d'**Extrait de Café Sébalcé**
500 g de crème montée ferme

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et l'extrait de café puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

4. **DÉCOR VELOURS BRUN**

1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise au café. Insérer dans chaque moule une boule de crémeux au chocolat puis recouvrir de bavaroise au café en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde au café. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Appliquer le décor velours brun sur les entremets congelés à une distance d'environ 20 cm.