

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FLEUR DE CAFÉ



BISCUIT AU CACAO

Cassonade	320g
Jaunes d'œufs	369 g
Beurre doux.....	98 g
Farine T55.....	172 g
Poudre de cacao.....	74 g
Blanc d'œufs.....	369 g
Cassonade	98 g

Blanchir la cassonade (1ère pesée) et les jaunes d'œufs ensemble.

Ajouter le beurre fondu tiède.

Ajouter ensuite les blancs montés avec la deuxième pesée de cassonade.

Faire retomber le mélange en ajoutant les poudres tamisées.

Peser à 1,2Kg par cadre, et cuire 10 minutes à 170°C.

CRUSTILLANT CAFÉ ET NOISETTE

STREUSEL DE BASE

Beurre doux.....	237 g
Cassonade	237 g
Poudre de noisette	289 g
Farine T55.....	237 g

Mélanger tous les ingrédients avec le beurre froid coupés en dés.

Dès l'obtention d'une pâte, **arrêter** le mélange.

Passer le streusel dans un tamis à grosse maille pour calibrer les morceaux.

Cuire à 165°C pendant 20 minutes environ.

MÉLANGE DU CRUSTILLANT

Streusel Noisette	448 g
Noisettes torréfiées calibrées	95 g
Praliné noisette	165 g
Pâte de noisette	70 g
Beurre doux.....	60 g
Pâte de grains de café NOROHY	65 g
Chocolat Jivara 40% VALRHONA	117 g

Verser l'ensemble des ingrédients dans la cuve du batteur, et **ajouter** le streusel encore chaud.

Mélanger intimement.

Abaisser entre deux feuilles à 4mm. **Congeler**.

Détailler le croustillant de la même taille que le biscuit.

IMBIBAGE AU CAFÉ

Imbiber les biscuits détaillés dans un café tiède. Origine Arabica.

CRÈME MASCARPONE CAFÉ

Crème liquide	400 g
Gousses de Vanille de Madagascar NOROHY	2
Jaune d'œufs	100 g
Sucre semoule.....	60 g
Masse de Gélatine (1 pour 6)	30 g
Pâte de grains de café NOROHY	30 g
Mascarpone	250 g

Gratter les gousses de vanille **NOROHY**, et **faire infuser** dans la crème chaude pendant 15 minutes.

Chinoiser pour ôter les bois, **mettre** de nouveau à chauffer. **Blanchir** les jaunes et le sucre semoule.

Verser la crème chaude sur le mélange blanchi. **Cuire** à l'anglaise, à 82°C.

Ajouter ensuite la masse de gélatine, puis la pâte de café **NOROHY**. **Mélanger et verser** sur le mascarpone.

Mixer puis **chinoiser** une dernière fois. **Faire refroidir** au réfrigérateur pendant 12h minimum.

PRALINÉ NOISETTE PARFUMÉ AU CAFÉ

Noisettes entières brutes	300 g
Sucre semoule.....	210 g
Pâte de grains de café NOROHY	30 g

Faire torrifier les noisettes à 150°C pendant 20 minutes. En parallèle, **faire** un caramel à sec avec le sucre semoule.

Verser le caramel sur les noisettes, attendre le complet refroidissement.

Mixer le praliné, en faisant attention de ne pas dépasser 50 degrés pour ne pas faire déphaser la masse.

Ajouter la pâte de café **NOROHY** et **stocker**.

CRÈME SUBLIME CAFÉ

Lait entier	60 g
Sucre semoule.....	60 g
Masse de gélatine	51 g
Crème sublime	650 g
Crème liquide	80 g
Pâte de grains de café NOROHY	75 g

Faire chauffer le lait et le sucre semoule.

Ajouter la masse de gélatine.

Verser les crèmes liquides froides sur le précédent mélange tout en mixant pour parfaire le mélange.

Ajouter la pâte de café **NOROHY**, **mixer** de nouveau et **chinoiser**. **Laisser reposer** 12 heures au réfrigérateur.



NAPPAGE NEUTRE CAFÉ

Absolu Cristal.....	200 g
Eau	20 g
Pâte de grains de café NOROHY	20 g

Faire chauffer le nappage et l'eau, **ajouter** la pâte de café.

Chinoiser et pulvériser sur les gâteaux congelés.

DÉCORS CHOCOLAT

Chocolat Jivara VALRHONA	QS
---------------------------------------	----

Tempérer le chocolat Jivara **VALRHONA**.

Étaler une petite quantité entre deux feuilles guitare au rouleau.

Attendre le début de la cristallisation, puis **détailler** des « s » allongés.

Laisser cristalliser complètement.

POUDRE DE CAFÉ CARAMÉLISÉE

SIROP À 30°C

Eau	125 g
Sucre semoule.....	168 g

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Sirop à 30°C.....	100 g
Grains de café.....	175 g

Faire bouillir le sirop. **Ajouter** les grains de café.

En dehors du feu, **sabler** le mélange.

Faire caraméliser. **Débarrasser** sur silpat.

Mixer pour obtenir une poudre. **Stocker** avec des airs secs en étuve.

MONTAGE

Les biscuits et croustillants sont détaillés à l'emporte-pièce, puis les crèmes et compotées sont pochées sur le dessus, puis lissées pour rendre la forme claire et pure, comme un galet oblong.

Par la suite pour la finition, les bases de ces entremets sont plongées dans la crème foisonnée. De cette façon, on inverse le procédé classique, car on ajoute les mousses/ crèmes en dernier lieu et on obtient le petit gâteau fini sans avoir besoin de passer par l'étape congélation et démoulage.

Connu depuis de nombreuses années, on voit de plus en plus d'entremets / petits gâteaux se monter sans moule ou cercles, puis être décoré de la sorte.

Ce principe est très efficace en production et s'applique à de nombreuses pâtisseries comme des tartes, des cakes ...

Également, ce principe permet de varier les finitions et les montages des entremets présents en vitrine.

Déposer le biscuit au cacao imbibé sur le croustillant.

Pocher à l'aide d'une douille unie la crème mascarpone café uniquement sur les bords sur biscuit.

Au cœur, pocher le praliné café.



Recouvrir de crème mascarpone café. **Lisser** pour obtenir une forme de galet oblongue.

Congeler.

Foisonner à petite vitesse la crème sublime café, et plonger à l'envers l'entremets congelé.

Réaliser le creux à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne chauffée.

Surgeler de nouveau.

Pulvériser le nappage café chaud. **Garnir** le creux de praliné.

Décorer avec le décor chocolat saupoudré de poudre de café caramélisé.

