

## Entremets Glacé Cappuccino



### Ingrédients :

#### Dacquoise au café

- 4 blancs d'œufs (120 g)
- 50 g de sucre semoule
- 10 g d'extrait de café Cook'in®
- 140 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre glace amylicé (avec amidon)
- 20 g de farine T55
- QS d'amandes hachées
- Sucre glace

#### Bavaoise au chocolat blanc

- 200 g de lait entier
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 40 g de sucre en poudre
- 180 g de pistoles de chocolat blanc Gourmandises®

- 8 g de gélatine en poudre
- 200 g de crème fleurette

#### Bavaoise au café

- 150 g de lait entiers
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 70 g de sucre
- 300 g de crème fleurette
- 25 ml d'extrait de café Cook'in®
- 8 g de gélatine en poudre

#### Pour la décoration :

- Des coques de macarons
- Du Nutella
- Du codineige
- Des perles de sucre argentées
- Des grains de café en chocolat

En tout premier lieu, placer votre bol de robot au congélateur (pour la crème fouettée).

La crème fleurette dans la zone la plus froide du réfrigérateur.

Placer les toiles Silpat® sur les plaques alu perforées. Sur les toiles Silpat®, dessiner les limites des cercles à l'aide de sucre glace et des cercles inox. Poser les cercles et saupoudrer autour du cercle (extérieur), on obtient nos limites. Poser une toile Silpat® sur une plaque perforée, placer le cercle inox du kit, placer une bande de feuille rhodoïd contre la paroi intérieure.

### Préparation de la dacquoise:

Préchauffer le four à 180°C (th6). Tamiser ensemble la farine, le sucre glace et la poudre d'amande.

Monter les blancs d'œufs en neige très ferme et les serrer avec le sucre en poudre (bec d'oiseau).

Verser l'extrait de café en filet tout en continuant de fouetter. Incorporer délicatement les poudres à la spatule comme pour macaroner. À l'aide d'une poche à douille, dresser votre fond de dacquoise (douille unie large). Parsemer d'amandes hachées et de sucre glace. Cuire à 180°C (th6) pour 10 à 15 min selon le four. Laisser refroidir et réserver sur la grille fleur.

### Bavaoise au café :

# Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Préparer une crème anglaise. Chauffer le lait. Dans un cul de poule blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter peu à peu le lait chaud tout en mélangeant au fouet, remettre sur le feu. Cuire à la nappe en évitant de faire bouillir la crème (maxi 83°C). Ajouter l'extrait de café Cook'in®, mélanger. Laissez tiédir. Ajouter la gélatine en poudre à la crème encore tiède, mélanger bien.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait entier, sucre et jaunes d'œufs	4 min	80°C	5	
	Extrait de café Cook'in®	1 min		4	
	Refroidissement	3 min		3	
	Gélatine en poudre	20 sec		5	TURBO

Monter la crème fouettée. Incorporer délicatement à la crème anglaise refroidie. Réserver.

## Bavarois au chocolat blanc :

Préparer une crème anglaise. Chauffer le lait. Dans un cul de poule blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter peu à peu le lait chaud tout en mélangeant au fouet, remettre sur le feu. Cuire à la nappe en évitant de faire bouillir la crème (maxi 83°C). Ajouter les pistoles de chocolat blanc, mélanger dès qu'elles sont fondues. Laissez tiédir. Ajouter la gélatine en poudre à la crème encore tiède, mélanger bien.

## Ma Version Cook'in®

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait entier, sucre et jaunes d'œufs	4 min	80°C	5	
	Pistoles de chocolat blanc	3 min		4	
	Refroidissement	3 min		3	
	Gélatine en poudre	20 sec		5	TURBO

Monter la crème fouettée. Incorporer délicatement à la crème anglaise refroidie. Réserver.

## Montage :

Placer le grand biscuit au fond du cercle. Verser la bavaroise au chocolat blanc complètement refroidie. Poser le petit biscuit. Réserver au congélateur.

Pendant ce temps, pour la déco, confectionner des coques de macarons « marron ». Comme il reste des coques, garnir d'une ganache ou de pâte de spéculoos Cook'in® et servir au moment du café.

Verser la bavaroise au café sur le petit biscuit, lisser la surface. Replacer au congélateur.

## Décoration :

Quand il est pris, saupoudrer largement de codineige. Ôter le cercle et le rhodoïd. Tartiner un peu de Nutella sur les coques de macarons et plaquer sur le pourtour de l'entremets. Poser les grains de café sur le contour. Placer les macarons de taille gigogne sur le diamètre. Avec les perles de sucre argentées, dessiner des branches de flocons. Replacer au congélateur. Sortir 30 min avant dégustation.



## Coques de macarons au Cook'in



### Ingrédients :

#### Pâte d'amandes :

- 200 g de sucre glace amylicé
- 200 g de poudre d'amandes
- colorant poudre Gourmandises® Marron Chocolat
- 75 g de blancs d'œufs

#### Meringue italienne Cook'in

- 200 g de sucre semoule
- 75 g de blancs d'œufs

Peser tous les ingrédients. Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace dans votre Cook'in (on appelle cela un tant pour tant car sucre = poudre d'amande), ajouter le colorant poudre (1 pointe de couteau) Tamiser dans le cul de poule. Incorporer 75 g de blancs d'œuf à la spatule haute température, on obtient une pâte d'amande. Réserver dans le cul de poule. Nettoyer bien votre Cook'in. Fixer votre fouet. Incorporer vos 75 g restants de blancs d'œuf avec 10 g de sucre semoule. Régler **5 min/60°C/vit 5**. Incorporer le reste de sucre petit à petit à travers l'orifice du couvercle. Préchauffer le four th 5 à 6 ou 150°C à 170°C (chaleur tournante) (pour le mien Samsung Twin Convection 170°C, mais à tester selon votre four) Détendre votre pâte d'amande en incorporant petit à petit votre meringue italienne et macaroner.

#### Mon p'tit plus :

Dresser sur la toile Silpat® posée sur une plaque alu perforée avec « matrice » à retirer avant cuisson. (à télécharger ici : <http://storage.canalblog.com/12/98/230357/26001068.pdf>)

#### **PAS DE CROUTAGE**

Enfourner immédiatement 12 min (idem T°, à voir selon votre four). Laisser refroidir un peu avant de retirer de la toile Silpat®. Placer sur la grille fleur.