



MOKA DE CARL MARLETTI

Pour 8 gourmands :

Biscuit (avant-veille) : 190g jaunes d'oeufs - 60g poudre d'amandes - 60g sucre glace - 45g poudre de cacao - 130g beurre doux + un peu pour le moule - 40g chocolat noir (perso Caraïbes de Valrhona) - 90g blancs d'oeufs - 45g sucre en poudre + un peu pour le moule -

Préchauffer le four à 170°C (th.5-6)

Monter au fouet au ruban les jaunes d'oeufs + la poudre d'amandes et le sucre glace. D'autre part monter les blancs en neige bien ferme avec les 45g de sucre en poudre. Fondre le chocolat avec le beurre au M.O. 1 à 1,30 minute. Remuer. Mélanger 1/3 des blancs d'oeufs vivement avec le mélange chocolat-beurre pour obtenir une texture lisse. Ajouter le cacao tamisé. Verser le reste des blancs d'oeufs dans le mélange jaunes d'oeufs-poudre d'amandes-sucre glace. Mélanger. Incorporer les deux appareils, mélanger. Tapisser d'une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie, beurrer et sucrer un cercle de 20 cm (perso 22cm) X 4,5cm. Le poser sur la feuille. Remplir du mélange, lisser. Enfourner et cuire 35 minutes. La lame d'un couteau doit ressortir sèche. Démouler une fois refroidi, le poser dans une assiette suffisamment grande. Entreposer dans un placard.

Crèmeux au café (avant-veille) : 80g jaunes d'oeufs - 35g sucre en poudre - 170g lait - 140g crème liquide entière - 40g grains de café - 5g café soluble - 4g gélatine en feuilles - 140g chocolat au lait (perso Jivara de Valrhona) - 100g beurre -

Torréfier au four préchauffé à 150° (th.5) les grains de café sur une plaque à pâtisserie. Les laisser refroidir, les concasser dans une poche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Porter le lait et la crème à frémissement avec 17,5g de sucre en poudre + le café soluble + les grains de café concassés. Laisser infuser à couvert hors du feu pendant 10 minutes.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec les 17,5g de sucre restant jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Tremper dans l'eau froide la gélatine. Réserver. Filtrer le café infusé et le porter de nouveau à ébullition. Verser sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre, remuer. Verser dans une casserole propre et cuire sans la faire bouillir, elle doit atteindre 82-85° maxi). Ajouter la gélatine essorée dans la crème anglaise au café. Fondre légèrement au M.O. le chocolat au lait. verser en 2X la crème anglaise sur le chocolat, remuer. Laisser tiédir. Ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur-plongeur. Laisser refroidir. Filmer au contact et entreposer au réfrigérateur.

Crème au beurre au café (la veille) : 250g sucre en poudre - 50g d'eau - 125g blancs d'oeufs - 340g beurre doux - 5g café soluble - 2g trablit ou extrait de café -

Porter à 121° l'eau et le sucre. De même monter les blancs en neige ferme. Verser le sirop sur les blancs tout en fouettant. Fouetter pendant 5minutes. Ajouter le beurre en morceaux petit à petit et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. D'autre part, diluer dans un peu d'eau le café soluble et ajouter le trablit tout en remuant. Verser dans le mélange précédent. La crème doit être bien lisse et homogène. Réserver à température ambiante.

Montage (la veille) : 150g de pralin ou amandes hachées et torréfiées (10 minutes à 150°).

Trancher le biscuit au chocolat en trois dans la hauteur soit en prenant des règles de même hauteur comme Carl M. soit comme moi en vous aidant de cet [instrument](#) (très pratique). D'autre part mélanger la crème au beurre au crèmeux au café. Sur un plateau déposer un carton doré, placer le cercle à gâteau, le chemiser à l'intérieur d'une bande de rhodoïd. La chemiser elle-même d'un peu de crème à l'aide d'une petite spatule. Placer un des biscuits au fond du cercle. Le garnir de crème au café à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse.

Parsemer de 30g de pralin, répéter l'opération jusqu'en haut du cercle. Recouvrir le dessus de crème et lisser. Entreposer 30 minutes au réfrigérateur. Décercler le moka. Retirer le rhodoïd. Remettre une fine couche de crème au beurre au café autour du gâteau, faire adhérer du pralin sur tout le pourtour. A l'aide d'une poche munie d'une petite douille cannelée décorer le dessus du gâteau. Parsemer le reste du pralin. Entreposer au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr