

# Café dulcey

## Shopping : Pour une quinzaine de mignardises

### Spéculoos en poudre

- 125g de farine
- 88g de beurre à température ambiante
- 88g de vergeoise brune
- 0.5 œuf à température ambiante ou 2 cuillères à soupe de lait
- 0.5 cc de levure chimique (2 à 3 g)
- 0.5 CS de cannelle en poudre
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de muscade en poudre
- épices au goût (cardamome, gingembre, 4 épices)

### Sablé pressé dulcey spéculoos ?

- 75 g de pâte sablée ou spéculoos cuite
- 37g de pâte feuilletée cuite
- 30g de feuilletine
- 60g de choc dulcey,
- Un peu de chocolat dulcey pour chablonner le dessous des biscuits

*Remarque : on peut mettre seulement de la pâte sablée ou du spéculoos réduit en poudre*

### Crèmeux café

- 100g de lait
- 100g de crème liquide
- 50g de café moulu + café soluble ou extrait, au goût
- 45g de jaune (3)
- 30g de sucre
- 2g de gélatine
- 100g de chocolat blanc (de couverture)
- 30g de beurre (doux ou mycryo)

### Mousse dulcey

- 130 g de lait entier

- 5 à 6 g de gélatine
- 250g de chocolat dulcey
- 266g de crème liquide entière froide

#### Pour le glaçage:

- 265g de Dulcey
- 4g de gélatine soit 2 feuilles
- 175g de crème liquide entière
- 40g d'eau
- 30g de sirop de glucose
- 25g d'huile de pépin de raisin

#### Décorations :

- 200g de chocolat 55%
- Mycrio (facultatif)

#### Noisettes caramélisées :

- Noisettes
- Sucre
- Fleur de sel

### In process :

#### Spéculoos :

#### Sablé pressé dulcey

- A l'aide d'un couteau ou dans un robot coupe, concasser la pâte à biscuit cuite et refroidie, puis ajouter la poudre de spéculoos et les brisures de crêpes dentelle.
- Fondre le beurre séparément du chocolat Dulcey ( lui-même à 45/50°C).
- Mélanger délicatement tous les ingrédients à l'aide d'une maryse.
- Chablonnez le dessous de dulcey fondu.
- Dresser aussitôt le mélange en appuyant avec une surface plane (ex : verre).
- Détailler des cercles plus petits que le diamètre des mignardises finales.
- Stocker au congélateur.

#### Le crémeux café :

- Mettre la gélatine à tremper 15min dans de l'eau froide.
- Faire bouillir le lait et la crème et laisser infuser les grains de café dedans pendant 1/2h.

- Blanchir le jaune et le sucre en fouettant.
- Placer une petite passoire fine au-dessus du jaune et y verser le contenu de la casserole afin de filtrer les grains de café. Ajuster la goût avec le café soluble ou l'extrait de café.
- Mélanger le mélange filtré et transvaser dans la casserole pour réaliser une crème anglaise.
- Faire chauffer à 85°C, jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.
- Ajouter la gélatine essorée.
- Verser le tout sur le chocolat au lait et le beurre de cacao et bien mélanger.
- Incorporer la gélatine essorée et fondue et mixer.
- Couler le crémeux et bloquer au congélateur.

#### **Le glaçage au chocolat dulcex : (à faire la veille)**

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 à 20 min.
- Faites bouillir l'eau, la crème et le glucose.
- Versez sur le chocolat fondu en 3 fois, à l'aide d'une spatule.
- Mixez en ajoutant l'huile, et mettez-le dans un récipient assez plat fermé en filmant au contact.
- Mettre au frais au moins 12 H si possible.
- Le lendemain, réchauffer à feu doux jusqu'à 37 degrés.

#### **Noisettes caramélisées :**

- Faites fondre le sucre avec une pincée de sel, jusqu'à obtenir un caramel ambré et bien liquide. Arrêtez la cuisson en trempant brièvement la casserole dans de l'eau froide ou en vaporisant un peu d'eau à la surface du caramel. Attendez qu'il épaississe un peu.
- Piquez chaque noisette sur un pique en bois.
- Laissez le caramel sur feu très doux pour qu'il garde sa consistance.
- Une à une, plongez les noisettes entières dans le caramel, retirez la noisette et laissez couler le caramel tête en bas. Si le caramel ne coule pas, c'est qu'il n'est pas assez chaud.
- Piquez les noisettes sur une plaque de polystyrène, ou accrochez-les à un fil grâce à une pince à linge.
- Faites refroidir, ça va assez vite, coupez le filament à hauteur que vous désirez avec les doigts.
- Retirez délicatement la noisette puis laissez-la reposer à plat sur un plat.
- Recommencez avec toutes les noisettes. Réservez-les jusqu'au moment du service.

#### **Décorations chocolat :**

- Tempérez le chocolat dulcex comme un chocolat blanc, étalez-en sur une feuille de rhodoid en une fine couche.
- Quand le chocolat commence juste à cristalliser, tracer des triangles assez effilés avec la pointe d'un couteau, recouvrir de papier cuisson, enrouler en serrant et maintenir avec un élastique, ou un cercle par exemple.

#### **La crème légère au dulcex :**

- Hachez le chocolat ou faites-le réchauffer deux fois 25 sec au micro-ondes
- Faites bouillir le lait.
- Versez petit à petit sur le chocolat, en 3 fois, pour faire une émulsion, à l'aide d'une spatule.
- Monter la crème liquide froide en chantilly molle.
- L'incorporer au chocolat lacté lorsqu'il est entre 35 et 45° (40 donc !).
- Pochez aussitôt.

**Montage et glaçage :**

- Découpez des disques sur le sablé pressé à l'aide d'emporte-pièces chemisé de rhodoid..
- Pochez dessus le crémeux
- Faire prendre au grand froid.
- Dans des cercles légèrement plus grands entourés de rhodoid, coulez la mousse aussitôt qu'elle est faite en remontant bien sur les bords.
- Déposer un insert biscuit/sablé pressé/crémeux café congelé.
- Faire prendre au grand froid.
- Décerclez.
- Mettez le glaçage à tiédir en le faisant réchauffer quelques instants au micro-ondes (puissance faible)
- Nappez le gâteau avec le glaçage à environ 37°, avec un cure-dents, attrapez-le et trempez-le dans une assiette contenant du spéculoos en poudre.
- Posez dessus une décoration chocolat, et mettez une noisette caramélisée.