

Le Cappuccino

par Cecilecooks



Repos : 30 minutes minimum congélateur (croustillant praliné), 30 minutes minimum congélateur (crémeux au chocolat), puis 8 heures minimum congélateur (entremet/mousse)

Cuisson : 18-20 minutes (biscuit macaron noisette), 10 minutes (crémeux au chocolat), 10 minutes (mousse café), 15 minutes (glaçage caramel)

Quantité : un entremet de 22 cm de diamètre soit 10 à 12 personnes

Rétro-planning :

On peut tout faire la veille ou sur plusieurs jours.

J-2 : le biscuit macaron noisette, le croustillant, le crémeux chocolat

J-1 : la mousse au café, le montage, le glaçage

ou la décongélation si on avait préparé l'entremet encore plus en amont (toute la nuit au réfrigérateur)

Jour J : le décor

Ingrédients :

Pour le biscuit macaron noisette

115 gr de sucre glace

115 gr de poudre de noisette

145 gr de blanc d'oeufs

30 gr de sucre semoule

Pour le crémeux chocolat

145 gr de lait

145 gr de crème

60 gr de jaunes d'oeufs

40 gr de sucre

140 gr de couverture noir à 70%

35 gr de couverture lait

Pour le croustillant praliné (*Encyclopédie du chocolat*)

40 gr de chocolat au lait à 40% de cacao

200 gr de praliné

80 gr de gavottes ou feuillantine

Pour la mousse au café

450 gr de lait

180 gr de jaunes d'oeufs

130 gr de sucre

30 gr de poudre à crème/fécule/Maizena

10 gr de gélatine

640 gr de crème fouettée

3 c. à soupe d'extrait de café Trablit ou 65 gr de grain de café

Pour le glaçage caramel

480 gr de sucre

320 gr de crème

80 gr de nappage neutre

140 gr d'eau

105 gr de lait en poudre à 0% de MG ou demi-écrémé

160 gr de glucose

17 gr de gélatine

Procédé :

Pour le biscuit macaron noisette

1 - Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.

2 - Mélanger le sucre glace avec la poudre de noisette. Parallèlement, monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule.

3 - Incorporer le mélange sucre glace+poudre de noisette aux blancs en neige et mélanger délicatement à la maryse.

4 - Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, dresser un disque d'environ 22 cm de diamètre ou cuire le biscuit dans le cercle à entremet de 22 cm. Enfourner pour 18 à 20 minutes.

5 - Réserver à température ambiante. Quand le biscuit est froid, le découper en un disque de la taille de votre cercle (22cm de diamètre) s'il n'est pas à la bonne taille.

Pour le crémeux au chocolat

6 - Réaliser une crème anglaise : dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème avec la moitié du sucre.

Attention : fouetter pour être sûr que le sucre ne brûle pas au fond de la casserole.

7 - Parallèlement, blanchir légèrement au fouet l'autre moitié du sucre et les jaunes d'œufs. Quand le lait bout, ajouter 1/3 de ce lait dans le mélange sucre+jaunes d'œufs. Fouetter. Ajouter le reste du lait chaud. Fouetter. Reverser le tout dans la casserole.

8 - Cuire la crème anglaise à la nappe : avec une spatule, on mélange en réalisant des 8 dans la casserole dans la spatule ou cuillère en bois. Il faut veiller à bien mélanger partout dans la casserole. Quand la crème épaissit, quand elle atteint environ 82°C et quand elle nappe la spatule ou cuillère en bois, stopper la cuisson immédiatement.

Attention : la crème est prête quand lorsqu'on passe le doigt sur la cuillère nappée de crème la trace du doigt reste, la crème ne coule pas.

9 - Faire fondre au bain marie et ensemble les deux couvertures. Verser la crème anglaise encore chaude en 3 fois sur les chocolats de couverture fondus. A chaque ajout de crème, il faut bien mélanger au centre du cul de poule pour créer un noyau. Mélanger avec une spatule ou une maryse.

10 - Couler ce crémeux dans un cercle chemisé de papier film, de taille inférieur au cercle qui servira à monter l'entremet et posé sur une plaque ou une tôle allant au congélateur. Placer le crémeux au chocolat au congélateur.

Pour le croustillant praliné

11 - Faire fondre le chocolat au lait au bain marie.

12 - Quand il est fondu, ajouter le praliné. Mélanger toujours au dessus du bain-marie.

13 - Hors du feu, ajouter les gavottes légèrement émiettées. Mélanger délicatement.

14 - Verser dans un cercle à pâtisserie (de taille équivalente à la crème brûlée) placé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Bien répartir. Réserver au frais jusqu'à ce que le croustillant soit pris (on peut passer par le congélateur pour faire prendre plus vite).

Pour la mousse au café

15 - Dans un grand bol d'eau glacée (eau froide + glaçons), faire ramollir la feuille de gélatine. Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger pour bien la dissoudre.

16 - Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre.

Attention : fouetter pour être sûr que le sucre ne brûle pas au fond de la casserole. Si vous n'avez pas d'extrait de café ou d'arôme café, faire préalablement infusé des grains de café dans le lait pendant 20 minutes environ.

17 - En attendant dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Ajouter la poudre à crème/fécule de maïs préalablement tamisées. Fouetter pour qu'il n'y ait plus de grumeaux.

18 – Quand le lait bout, transvaser 1/3 dans le bol (contenant les jaunes + etc.). Mélanger immédiatement au fouet. Transvaser le reste du lait. Mélanger à nouveau puis verser le tout dans la casserole.

19 – Revenir sur le feu et cuire la crème à feu doux jusqu'à épaississement en fouettant vivement et constamment pendant 2 minutes au moins. **A partir de l'ébullition, fouetter encore pendant une minute** la crème sur le feu. Dans tous les cas, on doit obtenir une crème *liquide, brillante, homogène et élastique*.

20 – Quand la crème est cuite, ajouter l'extrait de café Trablit. Ajouter la gélatine préalablement essorée. Mélanger.

21 - Monter la crème jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de crème fouettée.

22 - Quand la crème pâtissière au café collée à la gélatine est à 30°C environ, incorporer délicatement à la maryse la crème fouettée. Réserver à température ambiante le temps de procéder au montage.

Le montage (à l'envers)

23 - Poser le cercle à vacherin sur une feuille guitare ou une feuille de papier cuisson, et le tout sur une plaque ou un plat qui entre dans le réfrigérateur ou congélateur. Tapisser l'intérieur du cercle d'un ruban de rhodoïd, de feuille guitare ou rien à défaut.

24 - Chemiser/couler la mousse au café sur le fond et les côtés du cercle à entremet. Placer le crémeux au chocolat. Ajouter une nouvelle couche de mousse au café. Disposer le disque de croustillant praliné. Ajouter un peu de mousse au chocolat sur une hauteur d'environ 1 petit cm et en allant bien jusqu'au bord du cercle. Déposer le disque de biscuit macaron noisette.



25 - Réserver immédiatement au congélateur. Sortir l'entremet 6 heures avant sa dégustation ou la veille au soir pour le midi ou le matin pour le soir, en le laissant décongeler au réfrigérateur.

La finition

26 - Plusieurs options

- *Facile* : retourner l'entremet. Retirer le cercle et le rhodoïd à la sortie du congélateur. Décorer l'entremet : on peut le laisser tel quel, simplement le poudrer de cacao amer, de copeaux de chocolat, etc. Décorer de macarons, de grains de café au chocolat, de perles craquantes, etc. Déposer le dessert sur son plat de service. Réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation

- *Complexe* : réaliser le glaçage caramel

Dans un grand bol d'eau glacée (eau froide + glaçons), faire ramollir la feuille de gélatine. Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger pour bien la dissoudre.

Réaliser un caramel à sec. Pour cela mettre dans une casserole du sucre et le faire chauffer jusqu'à ce qu'il prenne une couleur caramel. Parallèlement, faire chauffer la crème. Quand on obtient le caramel, verser cette crème chaude dessus pour décuire le caramel : ça mousse. Mélanger bien jusqu'à obtenir une consistance homogène à la spatule ou cuillère en bois. Ajouter le nappage neutre. Mélanger. Ajouter le mélange eau+poudre de lait. Mélanger. Ajouter le glucose. Mélanger. Quand le mélange atteint 60°C, ajouter la gélatine préalablement essorée.

Attendre que le glaçage refroidisse encore davantage, prenne un peu pour napper l'entremet. Retourner l'entremet sur un carton à pâtisserie de 22cm exactement. Retirer le cercle et le rhodoïd. Le placer sur une grille. Napper entièrement l'entremet encore congelé avec le glaçage caramel. Placer au réfrigérateur.

Quand le glaçage a pris, le décorer de macarons, de poudre ou de feuilles d'or, de grains de café au chocolat, de perles craquantes, etc. Déposer le dessert sur son plat de service. Réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



Coup de fouet

- Ne prenez pas peur par cet entremet : étape par étape, en prenant bien son temps et étaler sur plusieurs jours, tout le monde peut le faire !

- Le magazine conseille de servir l'entremet avec un Gaillac Doux (mais non liquoreux) de 2005 ou 2006. Ou encore en autres alternatives : un Risevaltes ambré ou un Champagne demi-sec.