

Binôme gourmand

GATEAU-ENTREMETS « LE CAPPUCCINO »



Pour un cercle à pâtisserie en inox 22 cm (le mien est réglable). On peut utiliser des feuilles rhodoïd pour chemiser le cercle.

Ingrédients pour la crème catalane :

50 g de lait (5cl)
110 g de crème entière liquide
1 petit bâton de cannelle
Le zeste d'une orange et d'1 citron jaune
30 g de sucre
4 jaunes d'oeufs

Il vous faut un moule rond antiadhésif de 18 cm de diamètre

Préparation de la crème catalane :

Préchauffez votre four à 110° (th 3/4). Dans une petite casserole, faites chauffer le lait et la crème liquide jusqu'au premier bouillon et éteignez le feu. Ajoutez le bâton de cannelle, les zestes d'orange et de citron et laissez infuser 15 mn. Filtrez le mélange au tamis.

Dans un cul de poule ou un saladier fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Versez le mélange de crème/lait encore tiède sur le mélange jaunes d'oeufs/sucre et mélangez au fouet. Versez ensuite cette préparation dans le moule rond et faites cuire à 110° pendant 35 mn. Laissez refroidir. Placez 2 heures au congélateur.

Pour la pâte à cigarette : c'est la pâte qui comporte des dessins et que vous voyez autour du gâteau sur la photo.

Cette étape n'est pas indispensable
30 g de beurre pommade
30 g de sucre glace
1 blanc d'oeuf
30 g de farine

Préparation de la pâte à cigarette :

Dans un cul de poule ou un saladier, mélangez à la spatule le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez le blanc d'oeuf et la farine. Placez votre tapis à relief sur une plaque perforée ou une plaque de cuisson pas trop grande puis étalez la pâte à cigarette au racleur, raclez et enlevez l'excédent en ne remplissant que les dessins du tapis. Placez 5 mn au congélateur.

Pour le sirop au café :

40 g d'eau (4 cuillères à soupe)
40 g de sucre
1 cuillère à café de café soluble
5 g d'extrait de café (1 cuillère à café)

Pour la préparation du sirop au café :

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre et le café soluble jusqu'à ébullition. Retirez du feu, laissez refroidir et ajoutez l'extrait de café. Réservez.

Pour le biscuit au café : il vous faut un moule à gâteaux. Si vous n'utilisez pas un cercle réglable et si vous ne faites pas la pâte à cigarette, choisissez un moule à gâteaux un peu plus grand que le cercle. Le biscuit rétrécit en général à la cuisson, il vaut mieux avoir à le retailler pour l'ajuster au cercle que de se retrouver avec un biscuit trop petit.

20 g de beurre
100 g de sucre glace

Bûche gourmande

100 g de poudre d'amandes
20 g de farine
2 oeufs
10 g d'extrait de café (1 cuillère à soupe)
2 blancs d'oeufs
20 g de sucre

Préparation du biscuit au café :

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre puis laissez tiédir. Dans un cul-de-poule, mélangez au fouet le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Ajoutez les oeufs et l'extrait de café, fouettez vivement. Montez les blancs en neige avec le sucre. Incorporez-les délicatement à la préparation à la spatule.

Détendez le beurre tiède avec un peu de préparation (mélangez le beurre et un peu de préparation) puis versez le tout dans le cul-de-poule.

Sortez le tapis relief du congélateur puis garnissez avec 150 g de pâte à biscuit au café. Versez le reste de la pâte dans le moule à génoise. Faites cuire à 210° pendant 6 à 7 minutes pour le tapis relief et 8 à 9 minutes pour le moule à génoise.

Laissez refroidir et démoulez. Placez le cercle sur un plat de service (*j'utilise un cercle réglable, ce qui me permet de bien ajuster le cercle au biscuit*). Prenez le biscuit cuit dans le tapis relief et coupez-le en trois bandes. Chemisez le cercle avec ces bandes puis insérez le biscuit cuit au fond du cercle (*retaillez-le un peu si besoin*). Imbibez-le de sirop au café.

Pour la mousse au café/chocolat :

3 g de gélatine (1 feuille et demi de 2 g)
100 g de crème entière liquide
10 g de café soluble (1 cuillère à soupe)
190 g de chocolat au lait
350 g de crème entière liquide bien fraîche

Pour la préparation de la mousse au café/chocolat :

Réhydratez la gélatine 15 mn dans un peu d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer les 100 g de crème liquide avec le café soluble puis versez-la bouillante sur le chocolat. Remuez bien pour faire fondre le chocolat. Ajoutez la gélatine essorée. Montez les 350 g de crème liquide en chantilly et incorporez-la à la ganache (crème+chocolat) lorsque celle-ci est à 20°C. Garnissez l'intérieur du cercle avec la moitié de la mousse au café/chocolat. Insérez alors la crème catalane congelée au milieu. Recouvrez avec la 2ème moitié de la mousse au café/chocolat. Placez 2 heures en congélateur.

Pour la crème chantilly : vous pouvez placer le cul-de-poule (ou le saladier) dans lequel vous allez battre la crème dans le réfrigérateur pendant 1/4 d'heure ou quelques minutes au congélateur pour que votre chantilly prenne bien. Vous pouvez aussi utiliser du "cremfix" qui aide la chantilly à rester bien ferme.

350 g de crème liquide entière bien fraîche
2 sachets de sucre vanillé
40 g de sucre glace
cacao en poudre pour le décor

Préparation de la crème chantilly :

Dans le cul-de-poule, battez la crème en chantilly bien ferme avec les sucres.

A la sortie du congélateur, lissez le dessus de l'entremets de chantilly à la spatule. Chauffez légèrement le cercle et soulevez-le (sauf si vous avez chemisé le cercle avec des feuilles de rodhoïd). Finissez la décoration en réalisant des rosaces de chantilly dressées à la poche à douilles puis saupoudrez de cacao en poudre.