

Gâteau au café et à la crème fraîche

Le sucre caramélisé et les noisettes brésiliennes grillées se marient parfaitement avec les notes de pain d'épice de l'Envivo Lungo.



BISCUIT

Ingrédients

- 8 œufs
- 240 g sucre cristallisé
- 240 g farine pour pâtisserie
- 40 g beurre

Préparation

- Préchauffez votre four à 165 °C.
- Battez les œufs et ajoutez le sucre en mélangeant.
- Faites chauffer le mélange à feu doux jusqu'à 40 – 50 °C tout en fouettant, jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous dans les œufs.
- Si vous pouvez laisser votre doigt durant 10 secondes dans le mélange, la température est suffisante.
- Versez le mélange dans le bol d'un robot de cuisine, et fouettez jusqu'à obtenir une masse onctueuse. Le mélange est suffisamment fouetté lorsque vous pouvez y dessiner quelque chose. Versez dans un autre bol.
- Faites fondre le beurre à feu doux.
- Ajoutez doucement la farine dans le mélange d'œufs.
- Ajoutez le beurre fondu en mélangeant. Veillez à ce que le mélange soit bien homogène.
- Versez le mélange dans un moule beurré et faites cuire 35 minutes au four.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Ingrédients

- 25cl de lait
- 25 cl d'un Grand Cru « Envivo Lungo »
- 10 cl crème
- 1 bâton de vanille
- 200 g jaunes d'œufs
- 35 g poudre à crème
- 1 feuille de gélatine (ramollie dans de l'eau froide)
- 125 g beurre à température ambiante
- 70 g sucre cristallisé
- 50 g cassonade

Préparation

- Faites chauffer le lait, la crème, la vanille et le sucre.
- Ajoutez le café.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et la poudre à crème en mélangeant.
- Versez un peu du mélange de lait chaud sur le mélange d'œufs et de poudre à crème.
- Mélangez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
- Reversez le mélange dans la casserole avec le lait restant.
- Faites cuire à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lié.
- Laissez ensuite refroidir jusqu'à 60 °C.
- Ajoutez la gélatine en mélangeant.
- Laissez ensuite refroidir jusqu'à 40 °C.
- Ajoutez tout doucement le beurre.

BRÉSILIENNE

Ingrédients

- 160 g sucre cristallisé
- 5 cl eau
- 110 g noisettes grillées

Préparation

- Portez l'eau et le sucre à ébullition et laissez caraméliser jusqu'à l'obtention d'un beau caramel doré.
- Ajoutez les noisettes.
- Versez sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et laissez refroidir. Hachez finement les noisettes caramélisées au blender. Ne mixez pas trop longtemps sinon vous obtiendrez une masse collante.
- Décoration : rosaces de crème fraîche à l'extrait de café et décors en chocolat.