

4 / ARABICA

Crèmeux au café

120 g de lait entier
120 g de crème liquide à 35% MG
70 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
55 g de beurre
50 g de couverture de chocolat lait à 38%
4 g de feuilles de gélatine argent
10 g d'extrait de café

Chauffer le lait et la crème dans une casserole. Verser le lait et la crème bouillante sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, remettre le tout en casserole et cuire à 85°C afin de faire une crème anglaise. Chinoiser la crème anglaise en la versant sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un fouet, ajouter l'extrait de café puis la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Refroidir à 35°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante.

Crème mousseline café

300 g de crème pâtissière
100 g de beurre
12 g d'extrait de café Arabica

Dans une cuve de batteur munie du fouet, lisser la crème pâtissière avec l'extrait de café. Ajouter le beurre ramolli puis monter en 3^{ème} vitesse.