



Le réconfort de l'Ayutepeque

Héloïse Château



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

CREMEUX AYUTEPEQUE :

250g crème Excellence 35% Elle&Vire
26g sucre
50g jaune œuf
3g gélatine feuille
20g grains moulu café Ayutepeque

PARFAIT GLACE CAFE :

190g lait
50g jaune œuf
23g sucre
245g crème montée Excellence 35% Elle&Vire
38g grains moulu café Ayutepeque
50g chocolat Jivara 40% Valrhona

SIPHON WHISKY MOON HARBOR :

112g crème Excellence 35% Elle&Vire
85g lait
27g sucre
29g whisky Moon Arbor
45g crème Excellence 35% Elle&Vire
1,4g agar agar
1,2g gélatine feuille

PRALINE AMANDE-CAFE :

17g amandes décortiquées
8g grains de café Ayutepeque
21g sucre
1/2 badiane
1/2 gousse vanille
0,5g fleur de sel fumée
1,5g whisky Moon Arbor
5g eau

CROUSTILLANT CAFE-GRUE :

113g chocolat Guanaja 70% Valrhona

37g feuillantine
30g grué de cacao Valrhona
60g praliné café-amande

TUILES CAFE :

120g beurre Elle&Vire
310g cassonade
200g blanc œuf
70g farine
50g poudre d'amandes
12g grains café moulu Ayutepeque
4g fleur de sel fum e

BISCUIT AMANDES :

60g blanc œuf
5g sucre
30g sucre glace
45g poudre d'amandes
5g farine
25g amandes concass es
5g grué de cacao Valrhona
30g mascarpone

GEL VINAIGRE-CAFE :

70g vinaigre balsamique de Bordeaux
30g sucre
30g eau
3g grains café Ayutepeque
1g gélatine feuille
1,3g agar agar

ÉCUME WHISKY MOON HARBOR :

130g lait
3,5g lécithine
20g blanc œuf
1,5g gélatine feuille
40g whisky Moon Arbor
6,5g grué de cacao Valrhona
95g lait à froid
0,5g fleur de sel fum e

POUDRE CAFÉ :

95g grains café moulu Ayutepeque
40g grué de cacao Valrhona
2,5g fleur sel fum e

❖ Progression recette par recette

CRÉMEUX AYUTEPEQUE :

Faire infuser 10 min les grains de café dans la crème, porter à ébullition. Blanchir jaunes d'œufs et sucre. Cuire l'anglaise, gélifier. Passer au chinois. Refroidir en cellule positive. Retravailler au fouet, mettre en poche. Stocker.

PARFAIT GLACE CAFÉ :

Faire infuser 10 min les grains de café dans le lait. Réaliser une crème anglaise, passer au chinois, verser sur le chocolat lacté, refroidir. Monter crème puis l'incorporer. Couler sur croustillant, congeler. Détailler.

SIPHON WHISKY MOON HARBOR :

Porter à ébullition crème, lait, sucre et agar agar. Incorporer gélatine. Verser ensuite sur crème et whisky à froid. Mettre en siphon, cartoucher 2 fois. Faire prendre au froid. Mettre en bain-marie pour service.

PRALINE AMANDE-CAFE :

Torréfier les amandes. Caraméliser ensemble grains de café, amande, sucre, vanille, badiane, fleur de sel fumée. Refroidir sur plaque. Mixer le praliné avec whisky et eau. Stocker.

CROUSTILLANT CAFE-GRUE :

Faire fondre au bain marie le chocolat. L'incorporer au grué de cacao, praliné et feuillantine. Etaler fin entre 2 feuilles de cuisson puis congeler.

TUILES CAFÉ :

Faire fondre le beurre en y infusant le café moulu. Mélanger cassonade, farine, blancs d'œufs, poudre d'amandes et fleur de sel. Ajouter le beurre fondu avec le café. Etaler finement entre 2 feuilles de cuisson, congeler. Détailler la longueur cm, cuire à 160°C 10min. Détailler la largeur à la sortie du four, modeler tuiles avec emporte-pièce en forme de café. Stocker.

BISCUIT AMANDES :

Torréfier amandes et grué de cacao. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et sucre glace. Ajouter le mascarpone, les poudres, les amandes et le grué de cacao torréfié. Etaler sur silpat et cuire 6 min à 180°C. Laisser refroidir, détailler. Stocker.

GEL VINAIGRE-CAFE :

Faire réduire de moitié le vinaigre balsamique avec sucre, eau et les grains de café. Ajouter l'agar agar, bouillir 2min, gélifier. Laisser prendre au froid. Mixer, mettre en poche. Stocker.

ECUME WHISKY MOON HARBOR :

Porter à ébullition la 1ère partie du lait avec le grué de cacao. Retirer du feu, ajouter la gélatine, le lait froid puis le whisky. Incorporer la lécithine de soja et le blanc d'œuf, mixer. Stocker. Émulsionner au dressage.

POUDRE CAFÉ :

Moudre les grains de café avec le grué de cacao et la fleur de sel fumée. Stocker.

❖ Dressage détaillé du dessert

Nettoyer l'assiette au vinaigre.

Saupoudrer dans le fond de l'assiette la poudre de café à l'aide d'un emporte-pièce.

Disposer les deux tuiles afin de donner la forme du grain de café.

Déposer le biscuit dans le fond de chaque tuile.

Ensuite dans cet ordre sur le biscuit, le crémeux, le gel vinaigre, le parfait glacé/croustillant et le siphon whisky.

Venir finir avec l'écume tiède sur le dessus.

Vérifier et nettoyer les bords d'assiette.

Envoyer.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 95 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 27 €