



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn

BRÉSILIEN

INGREDIENTS:

Crème Café :

400 g de crème pâtissière

400 g crème liquide

8 g de café soluble

Noix caramélisées :

100 g de cerneaux de noix

50 g de sucre glace

METHODE :

Le Brésil, pays où l'on trouve les meilleurs cafés, a donné naissance à un délicieux gâteau aux arômes arabica et robusta, il s'agit du « Brésilien ».

La dacquoise noix doit être préparé un peu à l'avance, afin d'être complètement refroidie lors de son utilisation. Il faut prévoir de dresser deux fonds de biscuit de taille légèrement inférieur au cercle qui servira pour le montage du « Brésilien »

Crème café :

Fouettez la crème pâtissière froide afin de briser son élasticité, puis prenez une petite partie de cette crème que vous faites tiédir afin d'y dissoudre le café soluble. Ajoutez la crème ainsi parfumée au reste de la crème pâtissière, puis mélangez-le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en crème Chantilly, puis ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière café, en s'efforçant de garder un maximum de volume, sans que la crème ne retombe.

Noix caramélisées:

Les noix caramélisées doivent aussi être préparées à l'avance.

Étalez les cerneaux de noix sur une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez les noix de sucre glace, mélangez le tout du bout des doigts, puis faites glisser la feuille sur une plaque de four. Enfourez dans un four préchauffé à 210°C pendant 10 mn, puis laissez caraméliser pendant 20 à 25 mn, tout en remuant de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois. Laissez refroidir avant utilisation.

Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Déposez un premier disque de dacquoise noix au fond du cercle.

Étalez une couche de crème café jusqu'à mi-hauteur, dispersez les noix caramélisées sur la crème, puis déposez un second disque de dacquoise noix. Exercez une légère pression sur toute la surface de ce biscuit avant de garnir le restant du cercle de crème café que l'on lissera méthodiquement à l'aide d'une palette ou d'un grand couteau scie. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Après 3 heures, retirez le cercle, puis à l'aide d'un ruban de couleur « or » assez large (comme la hauteur du cercle) faites le tour du gâteau et terminez par un beau nœud.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Terminez le dessus avec quelques copeaux de chocolat saupoudrés de sucre glace éparpillés par ci par là, et quelques pétales de fleur, dont la couleur tranchera avec la couleur café du gâteau.

Il est fort probable que l'on vous demande comment vous avez fait cela, c'est simple, dites leurs que le Chef n'est pas loin, il est à leur table !