

TEMPS DE PREPARATION: 1 H

NOMBRE DE PARTS : 8 - 10

GÂTEAU AU CAFÉ : LE BRÉSILIEN

INGREDIENTS:

Dacquoise noisette :

4 blancs d'œufs
90 g de sucre semoule
80 g de sucre glace
80 g de poudre de noisette
20 g de farine

Noix caramélisées :

100 g de cerneaux de noix
50 g de sucre glace

Mousse café :

0,5 l de Lait
10 g de café soluble
6 jaunes
125 g de sucre semoule
4 feuilles de gélatine (à préparer comme indiqué sur le paquet)
2 blancs + 60 g de sucre semoule
0,6 l de crème liquide

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 ». Quelques noix caramélisées et un biscuit aux noisettes complèteront cette association de saveurs qui se révélera irrésistible !

Pour les noix caramélisées, étalez les cerneaux de noix sur une feuille de papier sulfurisée. Saupoudrez les noix de sucre glace, mélangez le tout du bout des doigts, et caraméliser pendant 12 mn environ dans un four à 210°C (Th. 7) tout en remuant de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois. Laissez refroidir avant utilisation.

Commencez par le biscuit. A l'aide d'un batteur électrique, faites monter les blancs en neige, puis lorsqu'ils sont aux trois quarts montés, versez le sucre semoule graduellement (en 3 ou 4 fois) afin de meringuer les blancs. Au final, les blancs doivent être ferme et tenir au fouet.

Tamisez le sucre glace, la poudre de noisettes et la farine ensemble à l'aide d'une passoire pas trop fine en insistant un peu avec la paume de la main, afin que le maximum de poudre passe au travers du tamis.

Ensuite incorporez délicatement ce mélange de poudre aux blancs meringués, en utilisant une spatule en bois avec un geste qui traverse toute la masse en partant du fond de votre récipient vers le dessus de la préparation. Étalez cette préparation sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur d'1 cm environ en forme de rectangle. Cuire pendant 15mn environ dans un four à 180°C (Th. 6)

Ce biscuit reste très tendre et semble à peine cuit sur le dessous. Si le papier adhère au biscuit lorsque vous désirez l'ôter, humidifiez-le légèrement, il se décollera plus aisément.

Reste la mousse café. Versez le lait dans une casserole, puis ajouter 25g de sucre et le café soluble. Remuez et portez le tout à ébullition sur un feu moyen.

Clarifier les œufs afin de récupérer les jaunes, ajoutez le sucre restant sur les jaunes et blanchir l'ensemble. Verser le lait bouillant sur les jaunes et le sucre tout en remuant au fouet.

Verser le tout dans la casserole et porter à nouveau sur le feu, et cuire à 83 / 84°C, ce qui correspond à la température de coagulation des jaunes. Soit vous utilisez un thermomètre de pâtissier et vous vérifiez la température, soit vous faites une cuisson "à la nappe". Cela signifie qu'il faut remuer constamment la crème à l'aide d'une cuillère en bois, et régulièrement, retirer la cuillère nappée de crème et y faire une trace avec l'index. Au moment où la crème est cuite, la trace reste sur la cuillère, ce qui confirme que la tenue de la crème est correcte et que la cuisson est terminée.

Dès que la cuisson est terminée, il faut vider la crème dans un récipient tout en la passant dans une passoire assez fine, ajoutez la gélatine, mélangez à l'aide d'un fouet puis laisser refroidir.

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez- la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et versez petit à petit les 60 g de sucre semoule. Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, fouettez la crème café froide pour l'assouplir et incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à cette crème.

Pour le 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.

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 !