

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

PETIT GÂTEAU CAFÉ PÉCAN



CALCULÉE POUR 23 PETITS GÂTEAUX CAFÉ PÉCAN

EMPOIS DE BASE EXTRAIT DE CAFÉ

Lait entier UHT	345 g
Extrait de café liquide NOROHY	105 g
Fécule de pommes de terre	15 g

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, **réserver**.

Chauffer le reste du lait avec l'extrait de café entre 85°C et 90°C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule.

Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et **porter** à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33% EXTRAIT DE CAFÉ

Empois de Base Extrait de café	415 g
Gélatine poudre 220 Bloom	5 g
Eau d'hydratation	25 g
Chocolat VALRHONA Opalys 33 %	307 g
Crème UHT 35 %	249 g

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

IMBIBAGE EXTRAIT DE CAFÉ

Eau minérale	125 g
Extrait de café liquide Bio NOROHY	25 g

Mélanger ensemble les deux ingrédients.

STREUSEL NOIX DE PÉCAN ESSENTIELS

Cassonade	50 g
Noix de Pécan poudre SOSA	50 g
Sel fin	1 g
Farine T55	50 g
Beurre sec 84 %	50 g

Au batteur à l'aide de la feuille, **mélanger** le beurre froid coupé en cubes avec les autres ingrédients, jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.

Cuire au four ventilé à 150 °C pendant environ 20 minutes.



STREUSEL PRESSÉ PRALINÉ PÉCAN 50%

Streusel Noix de Pécan Essentiels	145 g
Noix de Pécan brute SOSA	50 g
Beurre de cacao	10 g
Praliné Pécan 50 % fruité VALRHONA	40 g

Une fois le streusel cuit et refroidi, le **peser** et le **concasser** légèrement. **Concasser** également les noix de pécan préalablement torréfiées à 140°C pendant environ 30 minutes. **Fondre** ensemble le beurre de cacao et le praliné à 45°C. **Mélanger** avec le streusel et les noix de pécan, utiliser de suite. **Réserver** au réfrigérateur.

CRÉMEUX INTENSE PRALINÉ FRUITÉ PÉCAN 50% EXTRAIT DE CAFÉ

Lait entier UHT	150 g
Extrait de café liquide	40 g
Gélatine poudre 220 Bloom	4 g
Eau d'hydratation	20 g
Praliné Pécan 50 % Fruité	250 g
Beurre cacao	40 g

Chauffer le lait avec l'extrait de café à 60/70°C, **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Verser une petite quantité sur le praliné et le beurre de cacao.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement le reste du lait gélifié.

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS SECS NOIX DE PÉCAN

Noix de Pécan poudre SOSA.....	115 g
Noix de Pécan poudre SOSA.....	115 g
Blancs d'œufs.....	180 g
Sucre semoule.....	85 g
Œufs entiers.....	150 g
Eau.....	95 g
Sel fin.....	2 g
Farine T65.....	130 g

Torréfier la poudre de fruits secs à 150 °C pendant environ 15 minutes. **Laisser refroidir**.

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.

Mélanger la poudre de fruits secs, les œufs, l'eau et le sel.

Ajouter la farine et **mélanger** de nouveau.

Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.

Utiliser aussitôt.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE 5%

Nappage Absolu Cristal.....	475 g
Eau minérale.....	25 g

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

MONTAGE

Café en poudre.....	QS
Chocolat Jivara 40% VALRHONA.....	QS

Réaliser la ganache montée, le crémeux et **laisser cristalliser** au réfrigérateur.

Réaliser l'imbibage café et **réserver**.

Réaliser le biscuit moelleux et étaler sur une plaque 40x60 avec silpat. **Cuire** à 175 °C pendant environ 12-15 minutes, four ventilé.

Laisser refroidir. **Imbiber** le biscuit à l'aide d'un pinceau, puis passer au réfrigérateur. **Étaler** environ 470 g de crémeux sur la feuille de biscuit, puis la rouler. Surgeler.

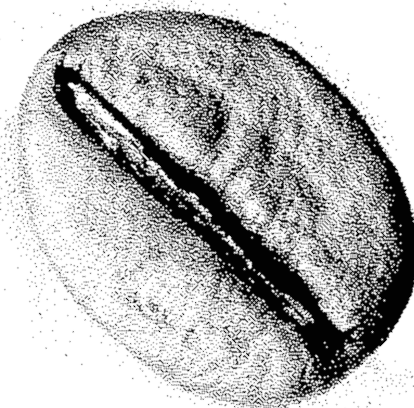
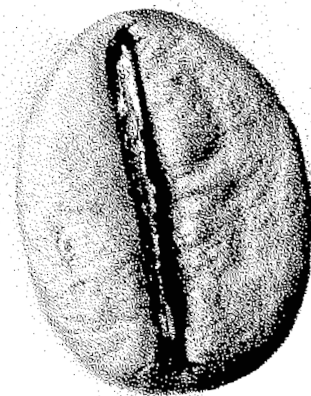
Réaliser le sablé pressé pécan puis **peser** environ 10 g dans des cercles inox de 7 cm de diamètre. **Repartir** le croustillant un peu sur les bords, sans être trop régulier. **Réserver** au réfrigérateur. **Détailler** des tronçons de biscuit-crèmeux de 2,5 cm de hauteur. **Foisonner** la ganache montée, puis

dresser à l'aide d'une poche sans douille environ 40 g dans les fonds de croustillant. **Enfoncer** légèrement l'insert biscuit-crèmeux de façon à faire remonter la ganache sur les bords de façon irrégulière. **Surgeler**.

Démouler les petits gâteaux et le pulvériser d'un voile de nappage absolu. **Dresser** une pointe de ganache montée sur le dessus et poser un décor chocolat.

DÉCOR

Découper des bandes de feuille guitare et saupoudrer de café en poudre. A l'aide de couverture lactée pré cristallisée, **dresser** des points de chocolat espacés sur le café, puis les **recouvrir** d'une deuxième bande de feuille guitare. **Presser** avec un objet plat afin d'obtenir un décor irrégulier avec des contours poudrés. **Laisser cristalliser** avant de retirer la feuille guitare, en veillant à ne pas obtenir de brillance mais un effet mat.



Une recette originale de l'Ecole Valrhona