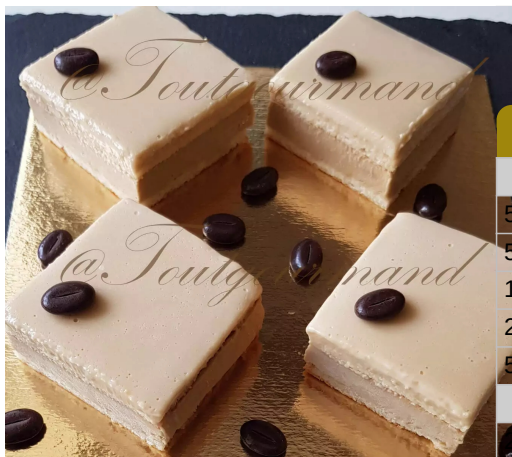




Le calais

Ingredients

Biscuit progrès

5 blancs d'oeufs
50g de sucre
100g de poudre d'amande
25g de maizena
50g de sucre glace

Crème mousseline au café

4 jaunes d'oeuf
60g de sucre
300g de lait entier
30g de maizena
1 cuillère à café de café en poudre
150g de beurre
1 feuille de gélatine

Nappage au café

180g de chocolat blanc
180g de crème liquide entière
1 cuillère à café de café en poudre
1 feuille de gélatine

Biscuit progrès

Préchauffer le four 180°C

Tamiser ensemble la maizena, la poudre d'amande et le sucre glace

Monter les blancs en neiges et ajouter le sucre sur la fin, puis la meringue incorporer le mélange maizena, poudre d'amande et sucre glace

Étaler sur une plaque grasse, mettre au four environ 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 carrés la taille du cadre

Mettre 1 biscuit dans le fond du cadre

Crème mousseline au café

Mettre tremper la gélatine.

Porter le lait à ébullition.

Battre les jaunes, la maizena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter le café remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème paississe.

Incorporer la crème. la gélatine essore puis 75g de beurre.

Verser la préparation dans un récipient et laisser refroidir température ambiante (pas de réfrigérateur même si cela peut prendre quelques heures)

Une fois que la crème est température ambiante, la fouetter l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

Incorporer le reste du beurre température ambiante, par petits bouts tout en continuant de fouetter, jusqu'à ce que vous obteniez une préparation mousseuse et aérienne.

Verser la crème sur le biscuit puis mettre le second biscuit par-dessus, réserver au frais

Nappage au café

Mettre la gelatine à tremper

Faire chauffer ensemble le chocolat blanc en morceaux, la crème et le café.

Ajouter la gelatine essorée.

Laisser refroidir et verser sur le gâteau

Laisser prendre au frais au moins 4h

ASTUCE
