



Le calais

Ingredients

Biscuit progrès

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

Crème mousseline au café

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

Nappage au café

180g de chocolat blanc
180g de crème liquide entière
1feuille de gélatine

Biscuit progrès

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Etaler sur une plaque à gâteaux, mettre au four environ 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 carrés à la taille du cadre

Mettre 1 biscuit dans le fond du cadre

Crème mousseline au café

Mettre à tremper la gélatine

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la maïzena et le café 6min/90°C/vitesse 4

Oter le fouet et ajouter la feuille de gélatine essorée 6s/vitesse 4

Ajouter 75g de beurre en morceaux 10s/vitesse 4

Laisser refroidir à température ambiante (pas de réfrigérateur, cela peut prendre quelques heures)

Remettre le fouet 20s/vitesse 3

Puis ajouter le beurre à température ambiante en morceaux 1min30/vitesse 3

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

Nappage au café

Mettre la gélatine à tremper

Dans le bol mettre le chocolat blanc en morceaux, la crème et le café 3min/75°C/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée 6s/vitesse4

Laisser refroidir et verser sur le gâteau

Laisser prendre au frais au moins 4h
