



Le Café Gourmand

Florentins, Crème Italienne, Crèmes brûlées chocolat

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 1 heure

Froid : 2 heures 10

Ingrédients :

> Pour les Florentins

- 25 g d'écorces d'orange
- 25 g de bigarreaux confits
- 15 g d'angélique
- 25 g d'eau
- 10 g de glucose GOURMANDISES
- 25 g de miel
- 50 g de sucre
- 1 orange

- 25 g de crème fraîche entière

- 25 g de beurre

- 70 g d'amandes effilées

- 1 sachet de chocolat noir GOURMANDISES

- 1 sachet de poudre de beurre de cacao

> Pour la crème italienne

- 190 g de crème fraîche liquide
- 40 g de sirop de sucre de canne
- 10 g d'extrait de café
- 10 g d'Amaretto

> Pour les crèmes brûlées au chocolat

- 3 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 60 g de lait entier
- 50 g de chocolat noir GOURMANDISES
- 5 g de cacao amer en poudre
- 150 g de crème fraîche liquide

Préparation des florentins :

Préchauffez le four à 180°C (th. 6) puis placez vos empreintes sur la plaque perforée. Coupez les fruits confits en petits dés. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre, le miel, le sirop de glucose déshydraté, le zeste d'orange, la crème liquide et le beurre. Mélangez à la spatule haute température. Lorsque le mélange bout, versez la préparation sur les amandes effilées et les fruits confits. Remplissez les empreintes et faites cuire 12 minutes à 180°C. La coloration des florentins doit être blonde. Laissez refroidir les florentins à température ambiante et démoulez. Lorsqu'ils sont suffisamment froids, vous pouvez débiter le tempérage des 450 g de chocolat de noir. S'il vous reste du chocolat tempéré que vous n'avez pas moulé dans le chablon, vous pouvez l'utiliser pour l'enrobage. Dans ce cas il faut que vous ayez préparé les florentins à l'avance.

Pour l'enrobage : Mettez une cuillère à café de chocolat dans chaque empreinte FLEXIPAN (il doit être bien propre et sec) et poser le florentin dedans. Laissez cristalliser pendant environ 2 heures à température ambiante.

Préparation de la crème italienne :

Dans le cul-de-poule inox, mélangez au fouet la crème liquide, l'Amaretto, le sirop de sucre de canne et l'extrait de café. Si vous utilisez du café soluble, faites-le dissoudre dans un peu de sirop de sucre de canne que vous chauffez légèrement. Dévissez la tête de l'émulsiphon et remplissez la bouteille. Vissez la douille de garnissage, puis vissez la tête bien droite sur la bouteille. Insérez une cartouche dans le porte-cartouche, pointe visible, puis vissez-le sur la bouteille. Vous entendez alors le contenu de la cartouche pénétrer dans la bouteille. Secouez légèrement puis réservez 5 à 10 minutes au réfrigérateur. Enfin, secouez l'émulsiphon 5 à 6 fois. Maintenez-le tête en bas de façon à ce que la douille soit bien droite. Appuyez sur le levier pour dresser la crème café. N'ouvrez pas l'émulsiphon avant de l'avoir totalement vidé de son gaz.

Préparation des crèmes brûlées au chocolat (8 crèmes de 40 g) :

Dans un cul-de-poule, faites blanchir les jaunes et le sucre, puis versez les pistoles de chocolat par-dessus. Faites frémir le lait et la crème et versez-les dans le cul-de-poule. Ajoutez le cacao en poudre et mélangez délicatement au fouet. Filtrez la préparation à l'aide d'un tamis et versez-la dans l'entonnoir automatique. Posez la lèche-frite de votre four sur votre plan de travail, placez 8 ramequins au centre et remplissez-les de crème. Placez le tout dans un four chaud et ajoutez de l'eau à hauteur pour faire un bain-marie. Laissez cuire 15 à 20 minutes à 140°C (th 4-5). Laissez bien refroidir vos crèmes avant de les brûler avec le kit de caramélisation GOURMANDISES.



Empreintes Mini-Tartelettes
Réf. FP 2413



Émulsiphon Gourmet
KIT 10