

## Petit Gateau Eternel café



Pour 1 moule de 8 ronds Silikomart

### Préparation

#### 1 Streusel cacao / café

Beurre doux 82% MG 150 g  
Sucre roux 150 g  
Amandes poudre blanche 170 g  
Farine pâtissière 130 g  
Cacao poudre Plein Arôme 20 g  
Extrait de café liquide 3 g

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité.  
Etaler finement la pâte obtenue et réserver.  
Détailler à la taille de la bande inox et cuire 15 min à 170°C.

#### 2 Biscuit financier chocolat

Sucre semoule 170 g  
Amandes poudre blanche 100 g  
Blancs d'œufs 150 g  
Farine T55 50 g  
Beurre fin 120 g  
Pure pâte de cacao Grand Caraque 40 g  
Couverture noire 66% 40 g

Chauffer le beurre pour y fondre la pure pâte de cacao et la couverture noire.  
Mélanger ensemble le sucre, la poudre d'amandes, la farine et les blancs d'œufs crus.  
Ajouter alors le mélange beurre – chocolat et dresser sur tapis cuisson.  
Cuire à 165°C sur 15 min environ.

### 3 Crème café blanc

---

Lait ½ écrémé 160 g  
Sirop de glucose 8 g  
Gélatine feuilles or 4 g  
Chocolat blanc 32% 220 g  
Grains de café 30 g  
Crème Sublime au mascarpone 320 g

Laisser infuser toute une nuit, le lait avec les grains de café broyés.  
Chinoiser ensuite, et chauffer avec le glucose. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat blanc.  
Mélanger délicatement avec la crème Sublime que l'on aura montée.  
Dresser dans des moules similaires mais de taille inférieure.

### 4 Crémeux chocolat lait

---

Lait ½ écrémé 70 g  
Sirop de glucose 10 g  
Gousse de vanille 0.5  
Couverture lait 39% 110 g  
Gélatine feuilles or 2.5 g  
Crème liquide 35% MG 140 g

Chauffer ensemble le lait, le glucose et la vanille.  
Ajouter la gélatine hydratée, et verser sur la couverture lait  
Incorporer délicatement la crème que l'on aura montée.  
Dresser dans les moules, en prenant soin d'insérer un disque de crème café blanc au milieu. Réserver.

### 5 Glaçage blanc Dune

---

Crème liquide 35% MG 250 g  
Sirop de glucose 100 g  
Gélatine feuilles or 10 g  
Pâte à glacer blonde 250 g  
Chocolat blanc DUNE 350 g

Chauffer la crème avec le glucose.  
Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la pâte à glacer et le chocolat blanc DUNE  
Mixer et réserver – Utiliser à 30°C.

## Montage et finition

Penser à déposer un disque de biscuit pour fermer le moule après dressage du crémeux chocolat au lait.  
Glacer ensuite et déposer autour des morceaux de streusel cacao.

### Astuce

Pour un visuel plus marqué, il est conseillé de passer quelques morceaux de streusel à la Poudre métallisée Or, pour leur donner un effet de "pépites".

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Chocolat de couverture  
noir 66%



Extrait de café liquide