

Entremet caramel et gelée d'expresso



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Tartelette beurre ronde sucrée, diamètre 8,3cm HUG	0252642
0.3	Pralin Feuilletine en seau 1 kg CACAO BARRY	0088727
0.25	Garniture caramel beurre salé en poche 1 kg ANDROS CHEF	0231961
0.25	Mousse chocolat blanc en boîte 1 kg NESTLE DOCELLO	0244097
0.5	Lait	~
0.004	Nescafé Sélection en stick 2 g NESCAFE	0042617
0.25	Eau	~
0.001	Agar-agar en pot 270 g SAINTE LUCIE	0199610

Étapes de préparation

- 1 Pour la gelée de café :
Diluer l'agar-agar dans un peu d'eau.
Mélanger puis porter à ébullition pendant 5 minutes.
Ajouter le café et mélanger.
Laisser la préparation figer dans un moule préalablement graissé.
- 2 Passer les fonds de tartelette 4 minutes au four à 180°C.
- 3 Couvrir le fond des tartelettes de praliné feuilletine puis de garniture caramel beurre salé.
- 4 Préparer la mousse au chocolat blanc selon les instructions sur le paquet (y ajouter un peu de gélatine pour une texture plus ferme selon votre convenance),

- 5 Remplir une poche à pâtisserie de la mousse au chocolat puis dresser les tartelettes.
- 6 Tailler des petites cubes de gelée de café pour ajouter une touche d'amertume au dessert et saupoudrer de cacao pour décorer.