

# TARTE AU CAFÉ PUR ARABICA

Pour 3 tartes



Recette réalisée par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

## 1. **PÂTE SABLÉE AUX AMANDES (FONDS DE TARTE DE 18 CM DE Ø)**

330 g de farine T55  
200 g de beurre  
3 g de sel  
125 g de sucre glace  
40 g de poudre d'amande brute  
70 g d'œufs

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film étirable. Réserver au frais jusqu'à utilisation (minimum 2h). Abaisser la pâte à 3mm, fonder 3 cercles à tartes de 18cm puis laisser reposer 2h. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 à 20 min.

## 2. **BISCUIT JOCONDE AU CAFÉ (FLEXIPAN® DE 17CM DE Ø)**

135 g de sucre glace  
135 g de poudre d'amande blanche  
35 g de farine  
180 g d'œufs  
120 g de blanc d'œuf  
20 g de sucre  
30 g de beurre

12 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Monter au batteur, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, l'extrait de café et les œufs. Monter les blancs et le sucre ; les incorporer au 1er appareil puis ajouter le beurre fondu tiède. Dresser 220 g de biscuit Joconde au café par moule puis cuire au four ventilé à 180°C pendant 8 à 10 min.

### 3. **SIROP AU CAFÉ**

80 g de sirop à 30°B

30 g d'eau

2 g d'Extrait de café Pur Arabica Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients ensemble à froid.

### 4. **CRÉMEUX AU CAFÉ (FLEXIPAN® DE 17CM DE Ø)**

160 g de lait entier

160 g de crème liquide

90 g de jaunes d'œufs

95 g de sucre

70 g de beurre

65 g de couverture de chocolat au lait

16 g d'Extrait de café Pur Arabica Sébalcé

5 g de Gélatine ARGENT Sébalcé

Chauffer le lait et la crème dans une casserole. Verser le lait et la crème bouillante sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, remettre le tout en casserole et cuire à 85°C afin de faire une crème anglaise. Ajouter la gélatine réhydratée et égouttée. Chinoiser la crème anglaise sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un fouet et ajouter l'extrait de café Pur Arabica. Refroidir à 35°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à obtention d'une masse lisse et brillante. Couler 200 g de crèmeux au café dans des flexipan® de 17cm de diamètre. Surgeler.

### 5. **CRÈME MOUSSELIN AU CAFÉ**

250 g de lait entier

50 g de jaunes d'œufs

65 g de sucre

20 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel

140 g de beurre

8 g d'Extrait de café Pur Arabica Sébalcé

Dans une casserole, chauffer le lait.

Dans un récipient, blanchir les jaunes avec le sucre puis la préparation pour crème pâtissière.

A ébullition du lait, verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole. Porter à ébullition 2 min. Ajouter l'extrait de café, puis débarrasser sur une plaque inox filmée ; filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min pour refroidir. Stocker au frais.

Ramollir le beurre à texture pommade. Dans une cuve de batteur munie du fouet, ajouter le beurre puis monter en 3ème vitesse.

### 6. **GLAÇAGE CAMEL / CAFÉ**

360 g de sucre

300 g d'eau

300 g de crème liquide  
20 g de féculé  
10 g de Gélatine ARGENT Sébalcé  
30 g d'Extrait de café Pur Arabica Sébalcé

Tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec l'eau chaude. Mélanger la crème liquide et la féculé à froid et porter le tout à ébullition. Ajouter le caramel progressivement puis la gélatine hydratée et égouttée.

Ajouter ensuite l'extrait de café. Chinoiser et réserver au frais.

Conseil : fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.

## 7. **AMANDES CARAMÉLISÉES**

250 g d'amandes bâtonnets  
50 g de sirop à 30°B

Mélanger les amandes et le sirop à 30°B.

Répartir les amandes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Parsemer d'un peu de sucre et faire caraméliser au four ventilé à 160°C pendant 20 min environ en remuant de temps en temps.

## 8. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer 75 g de crème mousseline au café dans les fonds de tartes cuits. Déposer un disque de biscuit Joconde au café punché avec le sirop au café, puis lisser à ras avec le reste de crème mousseline au café.

Démouler le palet de crémeux au café, le glacer à l'aide du glaçage caramel / café et le déposer au centre de la tarte.

Garnir le tour de la tarte d'amandes caramélisées.

Décorer avec des macarons au café et des fils chocolat.