RECETTE PÂTISSERIE

Le tête d'or

Pour deux gâteaux.

La meringue café :

240 g blancs – 400 g sucre

Chauffer un peu d'eau et mélanger avec du café soluble (50g) pour obtenir un café fort. Mettre au frais. Chauffer les blancs et le sucre à 37°C puis battre, ajouter un peu de café concentré. Tracer 4 cercles de 24 cm de diamètre, dresser à la poche à douille. Cuire four 130-140°C durant environ 45 mn.

Génoise café :

5 œufs (250 g) – 160 g sucre – 120 g farine – 40 g fécule

Beurrer et fariner un moule à génoise. Chauffer les œufs et sucre à 37°C, puis battre. Mélanger la farine et le fécule tamisé à la mousse, ajouter un peu de café concentré. Cuire four 180°C environ 25 mn.

Crème au beurre :

Meringue pour crème au beurre : 150 g blanc – 250 g sucre

Meringue pour lissage : 100 g blanc – 160 g sucre.

Chauffer les blancs et sucre à 37°C puis battre et diviser en fonction du poids.

Crème au beurre : 185 g sucre – 45 g eau : chauffer au petit boulet (122°C) Mousser 8 jaunes, ajouter le sucre au petit boulet, fouetter puis ajouter 150 g de beurre mou, puis changer et mettre la feuille au batteur et ajouter 300 g beurre. A la fin ajouter le café concentré, chauffer si nécessaire. Mélanger ensuite avec la meringue.

Le montage :

Fond de meringue café, ajouter une partie de la crème au beurre, puis la génoise café, on peut ajoute un peu de cognac sur la génoise. Ajouter le reste de crème au beurre et finir avec le dernier rond de meringue, posé à l'envers. Appuyer légèrement et lisser autour avec la crème au beurre. Mettre au congélateur. Ajouter la meringue de lissage et passer au chalumeau. On peut recouvrir de gelée de coing au pinceau pour le brillant.

Variante possible avec une crème au beurre au praliné. Faire alors la meringue et la génoise nature sans le café.