

## **BRASILIA**

Recette pour 2 cercles "Berlingot" de 18 cm de diamètre, et 1 cercle "Berlingot" de 15 cm

### **BISCUIT NOIX :**

- 200 g de beurre pommade
- 140 g de sucre glace
- 100 g de jaunes d'œufs
- 80 g de farine
- 380 g de noix hachées
- 300 g de blancs d'œufs
- 120 g de sucre semoule

Au batteur, à la feuille, monter le beurre pommade, le sucre glace et ajouter graduellement les jaunes d'œufs. Incorporer une partie des blancs d'œufs montés serrés avec le sucre semoule puis la farine tamisée, les noix hachées et enfin le reste des blancs montés.

Etaler l'ensemble dans un cadre de 1 cm de hauteur, de taille 60 x 40 et cuire au four ventilé environ 12 à 14 minutes à 180°C.

### **CRÉMEUX CAFÉ :**

- 400 g de crème fleurette
- 1,5 gousses de vanille
- 100 g de jaunes d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 24 g de Trablit
- 5 g de gélatine en feuilles

Bouillir la crème fleurette et y infuser les gousses de vanille. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre semoule et cuire avec la crème fleurette vanillée à l'anglaise (85°C). Incorporer le Trablit et la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée).

Couler dans un fléxipan (environ 1 cm d'épaisseur) de taille inférieure au cercle de montage puis passer le tout au congélateur, au minimum 1 heure avant le montage.

### **NOIX CARAMÉLISÉES :**

- 100 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 100 g de noix hachées
- 20 g de beurre

Cuire à 118°C, le sucre semoule et l'eau, ajouter les noix hachées, sabler puis caraméliser à feu doux. A la fin, ajouter le beurre pour séparer les noix caramélisées.

### **CRÈME ALLÉGÉE AU CAFÉ :**

- 500 g de lait
- 125 g de jaunes d'œufs
- 125 g de sucre semoule
- 60 g de poudre à crème
- 6 g de gélatine en feuilles.
- 50 g de Trablit
- 600 g de crème fouettée

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème, verser le lait bouillant sur ce mélange et cuire sur le feu comme une crème pâtissière, puis refroidir rapidement, lisser la crème, y incorporer le Trablit, la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée) et délicatement la crème fouettée.

### **MACARON CAFÉ :**

- 10 g de blancs crus
- 250 g de poudre d'amande
- 400 g de sucre glace
- 200 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 20 g de Trablit

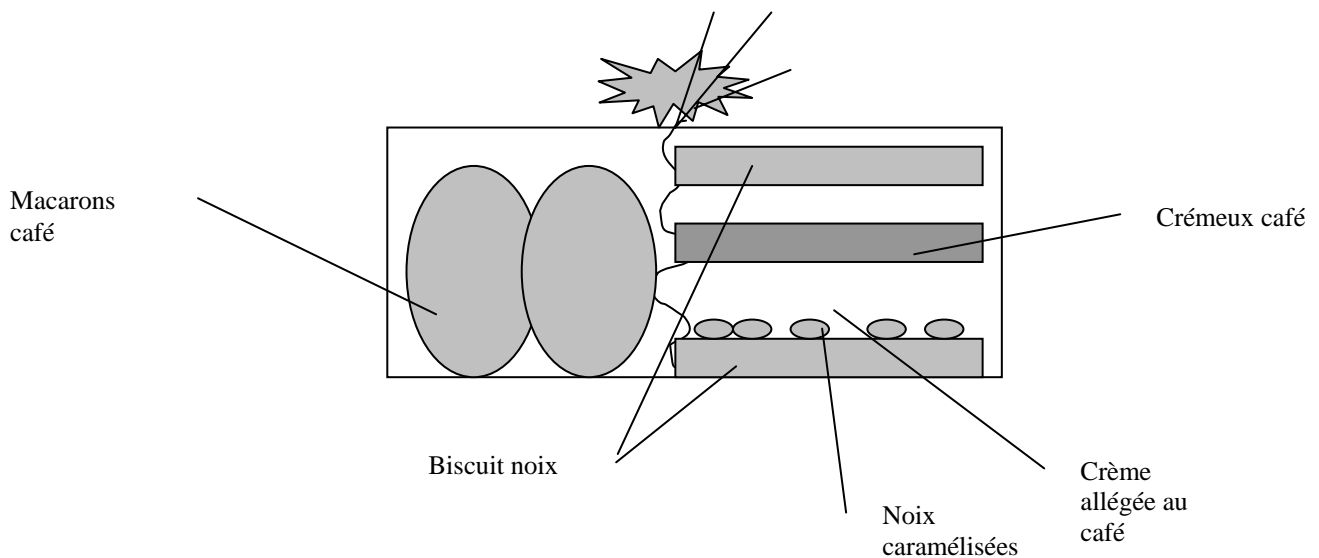
Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Meringuer les blancs d'œufs avec le sucre semoule pendant 10 minutes et ajouter le mélange tamisé, le Trablit, les blancs crus Faire légèrement retomber l'appareil pour le lisser. Dresser sur feuille de "silpat" avec une poche à douille n°10 et cuire sur plaques doubles, four ventilé à 160°C, pendant environ 10 minutes.

## **MONTAGE ET FINITIONS :**

Dans des cercles "Berlingot", placer un fond de biscuit aux noix découpé dans la feuille 40 x 60. Dresser à la poche la crème allégée au café, placer les noix caramélisées puis le disque de crémeux café surgelé et lisser au ras du cercle avec le reste de crème allégée.

Placer les entremets au congélateur, les décercler et les glacer avec un nappage neutre (légèrement marbré avec du Trablit), puis positionner autour les macarons café.

La finition sera réalisée avec des copeaux chocolat, pâte d'amande et grains de café chocolat.







*BRASILIA*

