e calais



Ingredients
Biscuit progrès
5 blancs d'oeufs
50g de sucre
100g de poudre d'amande
25g de maïzena
50g de sucre glace
Crème mousseline au café
4 jaunes d'oeuf
60g de sucre
300g de lait entier
30g de maïzena
1cuillère à café de café en poudre
150g de beurre
1feuille de gélatine
Nappage au café
180g de chocolat blanc
180g de crème liquide entière
1cuillère à café de café en poudre
1feuille de gélatine

Biscuit progrès

Prchauffer le four 180C

Tamiser ensemble la mazena, la poudre d'amande et le sucre glace

Monter les blancs en neiges et ajouter le sucre sur la fin, puis la maryse incorporer le mlange mazena, poudre d'amande et sucre glace

Etaler sur une plaque gnoise, mettre au four environ 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper 2 carrs la taille du cadre

Mettre 1 biscuit dans le fond du cadre

Crème mousseline au café

Mettre tremper la glatine.

Porter le lait bullition.

Battre les jaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chauddessustout en continuant de mlanger.

Ajouter le cafet remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Incorporer la crme.la glatine essore puis75g de beurre.

Verser la prparation dans un rcipient et laisser refroidir temprature ambiante (pas de rfrigrateur mme si cela peut prendre quelques heures)

Une fois que la crme est temprature ambiante, la fouetter l'aide d'un batteurjusqu' ce qu'elle devienne lisse.

Incorporer le reste du beurre temprature ambiante, par petits bouts tout en continuant de fouetter, jusqu' ce vous obteniez une prparation mousseuseet arienne.

Verser la crme sur le biscuit puis mettre le second biscuit par-dessus, rserver au frais

Nappage au café

Mettre la glatine tremper

Faire chauffer ensemble le chocolat blanc en morceaux, la crme et le caf.

Ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir et verser sur le gteau

Laisser prendre au frais au moins 4h