



## sh coffee

### Ingredients

#### Crèmeux au café

2 jaunes d'oeuf  
 30g de sucre  
 100g de lait entier  
 110g de crème liquide entière  
 1 cuillère à café de café en poudre  
 50g de chocolat au lait  
 1.5 feuille de gélatine

#### Pain de gènes

90g de beurre  
 80g de sucre  
 90g de poudre d'amande  
 3 oeufs  
 40g de farine

#### Mousse au baileys

4 jaunes d'oeuf  
 40g de sucre  
 200g de lait entier  
 100g de baileys  
 300g de crème liquide entière  
 4 feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir

150g de sucre  
 150g de glucose  
 150g de chocolat blanc  
 75g d'eau  
 100g de lait concentré non sucré  
 5 feuilles de gélatine  
 du colorant

### Crèmeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait, la crème et le café 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée, le chocolat et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

### Pain de gènes

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 10s/vitesse 3

Ajouter le fouet, la poudre d'amande 5minutes/vitesse 4 en ajoutant les oeufs 1 à 1

Verser la farine et incorporer à la maryse

Enfourner pour environ 30 minutes

---

### Mousse au baileys

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et le Baileys 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

---

### Glaçage miroir

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 5min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

---

### Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Montage à l'endroit : filmer votre cercle de 20cm y mettre un rhodoïd, au milieu y mettre le pain de gènes, verser la moitié de la mousse au Baileys, puis poser le crémeux au centre, verser le reste de la mousse et mettre au congélateur pour la nuit pour pouvoir le glacer le lendemain.

---