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

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Etaler sur une plaque à génoise, mettre au four environ 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 carrés à la taille du cadre

Mettre 1 biscuit dans le fond du cadre

Crème mousseline au café

Mettre à tremper la gélatine.

Porter le lait à ébullition.

Battre les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter le café et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer à la crème.la gélatine essorée puis 75g de beurre.

Verser la préparation dans un récipient et laisser refroidir à température ambiante (pas de réfrigérateur même si cela peut prendre quelques heures)

Une fois que la crème est à température ambiante, la fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

Incorporer le reste du beurre à température ambiante, par petits bouts tout en continuant de fouetter, jusqu'à ce vous obteniez une préparation mousseuse et aérienne.

Verser la crème sur le biscuit puis mettre le second biscuit par-dessus, réserver au frais

Nappage au café

Mettre la gélatine à tremper

Faire chauffer ensemble le chocolat blanc en morceaux, la crème et le café.

Ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir et verser sur le gâteau

Laisser prendre au frais au moins 4h

ASTUCE