 **Café-chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/02/Caf%C3%A9-chocolat-P1010744.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Pâte à cigarette :**  
**- 20 g de beurre pommade  
- 20 g de sucre glace  
- 20 g de blanc d'œuf  
- 15 g de farine  
- 5 g de cacao amer  
Biscuit Joconde rayé :**  
**- 1 œuf entier + 1 jaune  
- 55 g de sucre glace  
- 55 g d'amandes en poudre  
- 15 g de farine  
- 2 blancs d'œufs (70 g)  
- 25 g de sucre en poudre  
- 10 g de beurre fondu  
Le sirop au café :  
- 50 g de sucre  
- 50 g d'eau  
- ½ càc de café soluble**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson - 1 spatule dentelée (5 mm) de carreleur  
1 cercle de 20 cm habillé de rhodoïd - 1 cercle de 18 cm (si possible)**  
**Préchauffage du four  à 180°**C [Position four convection naturelle](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)

**La mousse au café :  
- 125 ml de lait**  
**- 6 g de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **soluble**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 30 g de sucre**  
**- 15 g de Maïzena**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**La ganache au chocolat :  
- 120 g de crème liquide**  
**- 120 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)  
**La finition :**  
**-** [**Pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande) **- sucre glace**  
**- 1 cuillerée de** **confiture d'abricot liquide**

**Pâte à cigarette :**Travailler le beurre pommade avec le sucre glace.  
Ajouter les blancs d'œufs et remuer.  
Incorporer la farine et le cacao et bien mélanger.  
Dresser une large bande assez fine sur la partie inférieure de la plaque.  
Rayer avec la spatule.  
Entreposer au congélateur, le temps que la pâte durcisse.  
  
**Biscuit Joconde rayé :**Faire fondre le beurre sans le laisser chauffer trop.  
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre semoule.  
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre glace.  
Ajouter la poudre d'amandes et la farine. Mélanger.  
Verser une petite quantité de blancs en neige pour assouplir la pâte.  
Ajouter le reste des blancs en soulevant délicatement la pâte à la spatule.  
Ajouter le beurre froid (cela évite que le biscuit lève).  
Verser cette pâte sur l'ensemble de la plaque en recouvrant la partie rayée.  
Enfourner pour 10 à 15 minutes en surveillant.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
  
**Le sirop au café :**Porter à ébullition le sucre et l'eau.  
Retirer du feu et ajouter le café soluble.  
Laisser refroidir.  
  
**La ganache au chocolat :**Je me suis simplifié la vie en mettant la crème et le chocolat haché dans un bol et en faisant chauffer au micro-ondes par petites séquences, jusqu'à ce que le crème entre en ébullition.  
Bien remuer et laisser refroidir.  
Lorsque la préparation est bien froide, la fouetter pour obtenir une crème légère.

**La mousse au café :**Pendant que la ganache refroidit, faire chauffer le lait jusqu'à limite de l'ébullition, puis ajouter le café soluble et remuer pour le dissoudre.  
Fouetter le jaune d'œuf avec le sucre et ajouter la Maïzena.  
Incorporer le lait chaud tout en remuant.  
Reverser la préparation dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'aux premiers frémissements.: la crème épaissit rapidement.  
La reverser dans le saladier et fouetter quelques secondes pour la rendre lisse.  
Incorporer le mascarpone et fouetter pendant quelques secondes pour obtenir une crème mousseuse.

**Montage du gâteau :**Déposer le cercle de 20 cm doublé de rhodoïd sur un carton.  
Découper dans la partie rayée du biscuit une bande de la hauteur du cercle moins 0,5 mm.  
Découper deux abaisses de 18 cm (plus facile avec un cercle de cette largeur).  
Disposer la bande partie rayée contre le rhodoïd pour tapisser tout le tour du cercle de 20 cm.  
Déposer dans le fond une abaisse de biscuit.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le fond et les côtés de sirop au café.  
Verser la mousse au café dans le moule.  
Laisser prendre au congélateur.  
Déposer la deuxième abaisse de biscuit et la [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.  
Couvrir avec la ganache au chocolat.  
Mettre au congélateur pour laisser prendre l'ensemble.  
**Bien emballé, le gâteau peut rester ainsi plusieurs jours.**  
**Le jour du repas :**  
Étaler finement la pâte d'amande sur le plan de travail saupoudré de sucre glace.  
Découper 2 disques de taille légèrement supérieure au diamètre du gâteau.  
Sortir le gâteau du congélateur, le retourner sur une feuille de papier cuisson.  
Retirer le cercle et le rhodoïd, puis remettre le cercle.  
Soulever la pâte d'amande en l'enroulant autour du rouleau à pâtisserie et la déposer sur le cercle.  
Passer le rouleau en appuyant légèrement pour la découper. Passer une spatule pour faire adhérer la pâte (elle va coller sur le sirop de punchage).  
Retourner l'entremets sur le plat de service.  
Badigeonner le dessus de la ganache d'un voile de  confiture d'abricot liquide et appliquer le deuxième disque de pâte d'amande de la même façon que précédemment.  
Retirer le cercle.  
Ajuster la pâte d'amande si nécessaire pendant que le gâteau est gelé et qu'il  peut être manipulé sans trop de risque.  
Décorer à volonté.