 **Café-In**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**
**Crémeux café :
- 300 g de crème liquide
- 6 càc de café soluble
- 80 g de jaunes d'œufs (6 pour moi)
- 3 g de gélatine en feuilles
- 60 g de chocolat au lait
- 30 g de sucre
Dacquoise :**
**- 160 g de blancs d'œufs (5 pour moi)
- 4 càc d'extrait de café
- 80 g de sucre glace
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g de farine
- 130g de poudre d'amandes
- 30 g de noix hachées
Crème au mascarpone :**
**- 250 g de mascarpone
- 6 g de gélatine
- 70 g de jaunes d'œufs (4 pour moi)
- 300 g de crème liquide
- 100 g de sucre
Punch café :
- 100 g de sucre
- 100 g d'eau
- 30 g de Marsala ou d'Amaretto
- 2 càc de café soluble**

**1 cercle à pâtisserie de 20 cm doublé de papier film + 1 de 22 cm doublé de rhodoïd
plaques à pâtisserie tapissées de papier cuisson sur lequel on a tracé un cercle de 22 cm et 2 de 20 cm.
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**Le crémeux café : ♦**Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.
Concasser le chocolat.
Chauffer la crème avec le café soluble.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
Ajouter la crème chaude en remuant avec une spatule.
Reporter sur le feu en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère comme une crème anglaise.
Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.
Ajouter le chocolat et le faire fondre en remuant.
Laisser tiédir  puis couler la préparation dans le cercle de 20 cm déposé dans un moule.
Mettre au congélateur pendant 2 heures au minimum.
**La dacquoise : ♦**Tamiser la poudre d'amandes avec le sucre glace et la farine.
Fouetter les blancs en neige ferme avec le sucre.
Ajouter l'extrait de café puis le mélange aux amandes, en soulevant délicatement à la spatule.
Dresser la pâte à l'aide d'une poche à douille (d'ouverture 8 mm environ) ou d'une cuillère sur les 3 cercles dessinés.
Éparpiller les noix sur le cercle de 22 cm.
Enfourner pour 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
Laisser refroidir.
**La crème au mascarpone :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Verser le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau dans une petite casserole.
Faire chauffer jusqu'à 121°C.
Lorsque le sirop atteint cette température, le verser sur les jaunes d'œufs en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit froid.
Ajouter alors, toujours en fouettant le mascarpone et la gélatine essorée et fondue 1 seconde au micro-onde.
Fouetter la crème jusqu'à consistance mousse à raser et l'incorporer délicatement dans la préparation au mascarpone.
**Le punch café :**Porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 30 secondes.
Ajouter le café soluble et laisser frémir pendant 2 minutes.
Incorporer alors l'alcool choisi et laisser refroidir.
**Le montage du gâteau :**
Mettre le cercle de 22 cm sur le plat de service.
Déposer au fond le gâteau aux noix.
Le [puncher](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop à l'aide du pinceau.
Sortir le crémeux au café du congélateur, le démouler et le poser sur la dacquoise au noix.
Recouvrir de 1 cm de crème au mascarpone.
Déposer une dacquoise de 20 cm, la [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop et recouvrir de 1 cm de crème.
Déposer enfin la dernière dacquoise, la [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop et couvrir de la crème restante.
Filmer le gâteau et le mettre au frais pendant plusieurs heures (6 au minimum).
Décercler le gâteau avant le repas et le décorer à volonté.