**Entremets expresso-caramel**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/entremets-expresso-caramel-p1040394.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**Ganache montée au café :**Cette ganache est facultative, mais elle complète avec gourmandise l'Entremets expresso-caramel.

**- 10 g de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **soluble**   
**- 200 g (60 g + 140 g) de crème fleurette**  
**- 100 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)

Porter 60 g de crème à ébullition et y dissoudre le café.  
Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier et le couvrir de la crème bouillante.  
Laisser reposer 2 minutes puis remuer pour lisser la préparation.  
Ajouter le reste de la crème, mélanger.  
Filmer au contact, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Les disques de sablé breton à la noisette :  
- 40 g de beurre pommade**  
**- 2 g de sel**  
**- 40 g de** [**vergeoise**](https://recettes.de/vergeoise) **brune (ou de sucre brun)**  
**- 2 g de café soluble**   
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 50 g de farine**  
**- 4 g de levure chimique**  
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
  
**1 cercle à pâtisserie de 14 cm de Ø chemisé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet le beurre avec le sel, le sucre et le café pour obtenir une crème lisse. Incorporer le jaune d'œuf et mélanger.  
Ajouter la farine, la levure et les noisettes en poudre et mélanger pour obtenir une pâte souple.  
Séparer la pâte en deux et déposer un pâton dans le cercle.  
Bien tasser avec le dos de la cuillère pour que la surface soit lisse.  
Enfourner pour 15 minutes et déposer bien à plat sur le plan de travail.  
Garnir le cercle avec l'autre pâton et refaire la même chose.  
*Beaucoup plus rapide si vous possédez 2 cercles qui pourront passer* *en même temps au four*.  
Réserver à température ambiante.

**La ganache au chocolat :  
- 75 g de** [**chocolat noir**](https://recettes.de/chocolat-noir)  
**- 75 g de crème fleurette**  
**- 12 g de beurre**  
**- 6 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**

Mettre le chocolat en pastilles (ou haché) dans un saladier.  
Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat.  
Attendre 2 minutes puis remuer pour lisser la préparation.  
Faire chauffer le beurre et le miel jusqu'à ce qu'ils fondent (pour moi quelques secondes au MO).  
Ajouter le mélange et la vanille à la crème au chocolat.  
Mélanger et laisser tiédir 30 minutes.  
Étaler une moitié de ganache sur chaque disque de biscuit.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur.

**Jour 2**  
Fouetter la [ganache](https://recettes.de/ganache) au café jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly.  
Remplir des empreintes de la forme souhaitée.  
Placer au congélateur au-moins jusqu'au lendemain.

**La mousse au caramel :***Je n'avais que du glucose en poudre, j'ai préparé un sirop de glucose*  
*en diluant 70 g de glucose en poudre avec 30 g d'eau.*

**- 565 g (375 g + 190 g) de crème fleurette**  
**- 3,5 feuilles (7 g) de gélatine**  
**- 67 g d'eau**  
**- 52 g de sirop de glucose**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 1 grosse pincée de fleur de sel**  
**- 2 jaunes d'œufs**

Mettre 375 g de crème dans un saladier au réfrigérateur.  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Faire chauffer les 190 g de crème restant.  
Mettre dans une casserole l'eau, le sirop de glucose, le sucre et le sel.  
Faire chauffer jusqu'à obtention d'un caramel ambré.  
Hors du feu, verser avec précaution et en plusieurs fois, la crème bouillante.  
Bien mélanger et remettre sur le feu tout en mélangeant pour que  
la crème ne contienne plus aucun morceau.  
Fouetter les jaunes d'œufs et ajouter la crème caramel en filet.  
Remettre dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer  
sans atteindre l'ébullition, comme pour faire une crème anglaise,   
jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu et y dissoudre les feuilles de gélatine bien essorées.  
Laisser tiédir.  
Fouetter la crème froide en chantilly texture "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Lorsque la crème caramel est presque froide (elle commence à épaissir)  
l'incorporer délicatement à la chantilly à l'aide d'une maryse.

**Le montage de l'entremets :**

**1 cercle à mousse de 18 cm de Ø fermé sur une face par un papier film**  
**et doublé de rhodoïd**

Poser le cercle sur une plaque.  
Verser la moitié de la mousse dans le cercle.  
Déposer au centre un disque de biscuit, face chocolat contre la mousse.  
Appuyer délicatement sur la surface pour que la mousse remonte sur les bords.  
Verser le reste de la mousse.  
Déposer le deuxième disque de biscuit face chocolat contre la mousse.  
Appuyer pour faire remonter la mousse sur les bords.  
Lisser à la spatule.  
Couvrir et déposer au congélateur au-moins jusqu'au lendemain. (plusieurs jours pour moi).

**La veille de la dégustation :**

**Le glaçage au caramel expresso :  
- 3 feuilles (6 g) de gélatine**  
**- 200 g de lait**  
**- 15 g de Maïzena ®**  
**- 250 g de sucre en poudre**  
**- 200 g de crème fleurette**  
**- 75 g d'eau**  
**- 5 g de café soluble**

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.  
Délayer la Maïzena ® dans le lait.  
Mettre le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau à chauffer **(1)** pour obtenir un caramel ambré.  
En même temps, faire chauffer la crème et diluer le café dans l'eau bouillante.  
Dès que le caramel est prêt, retirer du feu et ajouter progressivement et avec précaution la crème bouillante et le café.  
Remettre à chauffer en remuant pour faire fondre les morceaux de caramel restant.  
Ajouter le mélange lait-Maïzena ® et remettre à chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ébullition puis épaississement (environ 1 min).  
Dissoudre les feuilles de gélatine bien essorées.  
J'ai mixé rapidement au mixeur plongeant en le mettant bien au fond du récipient pour ne pas faire mousser.  
Laisser tiédir (35°C).  
Sortir l'entremets du congélateur.  
Le démouler sur un carton de la même taille et poser le tout sur un petit saladier retourné sur un plat.  
Verser le glaçage sans s’arrêter en partant du centre du gâteau vers les bords.  
Lisser le dessus avec une grand spatule pour que le  glaçage ne soit pas trop épais.  
Dès que le glaçage a fini de couler, déplacer délicatement le gâteau sur le plat de service.  
Mettre au réfrigérateur.  
  
  
**Le jour de la dégustation**

Démouler éventuellement les empreintes de ganache.  
(Pas facile car la crème fondait dans mes doigts).  
Décorer le gâteau  pour moi un souffle de cacao.  
Réserver au frais.