



Gôûter CAFÉ

PAR THOMAS SUBRIN

Ce gôûter tout en finesse associe le croustillant d'une pâte levée feuilletée au moelleux d'un biscuit café et à la légèreté d'une crème montée vanillée. L'équilibre entre la puissance du café et la douceur lactée de la crème crée une dégustation tout en rondeur, parfaite pour un moment de pause ou de partage.

MON CONSEIL

La clé réside dans la précision des textures : bien respecter les temps de fermentation pour la pâte, et veiller à ce que la crème garde sa souplesse et son brillant.

MON INSPIRATION

Je voulais créer une viennoiserie pensée pour le gôûter, qui allie élégance et gourmandise. Une recette réconfortante, dans laquelle le café joue le rôle de fil conducteur, relevé par la douceur de la crème et la légèreté du feuilletage.

« Le beurre de tourage Lescure avec sa **plasticité, facilite le travail** et nous donne **un produit très régulier et fin en bouche**. Sa tenue à des températures chaude en font également un atout. »



Soyeux

Croustillant



GOÛTER CAFÉ

par Thomas Subrin

Pour 30 pièces



Réalisation

BISCUIT CAFÉ

190 g de Beurre rouleau Lescure - AOP Charentes-Poitou • 225 g de sucre semoule
• 150 g de poudre d'amande blanche
• 225 g d'œufs entiers • 60 g de farine T45
• 5 g de poudre à lever • 45 g de café soluble

Poids total: 900 g

Crémer le beurre et le sucre avec la feuille au batteur.

Ajouter la poudre d'amande et bien mélanger.

Incorporer les œufs petit à petit.

Une fois le mélange bien homogène, ajouter la farine et la poudre à lever, préalablement tamisées.

Ajouter le café.

Mettre 8 g dans des empreintes silicone de 3 cm de diamètre.

Cuire 6 minutes à 180°C.

Réserver au congélateur.

CRÈME CAFÉ

90 g de jaunes d'œufs • 45 g de sucre semoule
• 220 g de lait entier • 220 g de Crème entière 35% Lescure • 3 g de café

Poids total: 575 g

Monter légèrement les jaunes et le sucre.

Ajouter le lait, la crème et le café, puis mélanger.

Couler 10 g dans des empreintes silicone de 3 cm de diamètre.

Cuire 25 minutes à 90°C.

Réserver au congélateur.

CRÈME MONTÉE VANILLE

200 g de Crème entière 35% Lescure
• 20 g de sucre • ½ gousse de vanille

Poids total: 220 g

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et monter jusqu'à la consistance voulue.

TUILE GRUÉ DE CACAO

15 g de Beurre rouleau Lescure - AOP Charentes-Poitou • 30 g de sucre semoule • 15 g de jus d'orange • 8 g de farine T45 • 15 g de grué de cacao • 8 g d'amandes hachées

Poids total: 91 g

Mélanger tous les ingrédients.

Déposer 3 g d'appareil à tuile dans des moules Flexipan® de 3 cm de diamètre.

Cuire 7 minutes à 170°C.

PÂTE

500 g de farine T45 • 150 g d'eau • 75 g de lait entier • 10 g de sel • 70 g de sucre • 20 g de levure • 60 g de Beurre rouleau Lescure - AOP Charentes-Poitou • 5 g de café soluble

Poids total: 870 g

250 g de Beurre de tourage Lescure - AOP Charentes-Poitou

Température de base: 46°C à 48°C.

Incorporation: Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Frasage: 5 minutes.

Pétrissage: 15 minutes en 1^{re} vitesse, 1 à 2 minutes en 2^e vitesse.

Consistance: Pâte batârde.

Température: Pâte à environ 24°C.

Division: Selon recette.

Mise en forme: Boule.

Pointage: 30-40 minutes puis étaler.

Pointage: 10-12 heures à 2°C.

Tourage: Donner un tour double et un tour simple.

Détente: 45 minutes à 3°C.

Étalage: 40x22 cm puis à -18°C pendant 30 minutes.

Façonnage: Découper des bandes de 1 cm de largeur et les disposer sur le reste du pâton.

Étaler le pâton à 3 mm d'épaisseur.

Détailler des bandes de 30x2 cm.

Rouler et placer dans des moules à brioche tête de 9 cm de diamètre.

Apprêt: 1h30 à 27°C.

Finition

Insérer le biscuit et la crème café au centre.

Cuir au four ventilé à 170°C, pendant 15 minutes.

Passer du sirop sur le dessus de la viennoiserie.

Pocher de la crème montée et, sur le centre, déposer la tuile au grué de cacao.

