

Dessert à l'assiette

# CAFÉ GOURMAND



LA MANUFACTURE DU GOÛT

## CAFÉ GOURMAND

◆ **MACARON CHOCOLAT  
MOUSSE CHOCOLAT LAIT**

Lait	200 g
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre semoule	20 g
Gélatine feuille	6 g
<b>Couverture Kayambe Lait 45 %</b>	280 g
Crème fouettée mousseuse	330 g

**Procédé :** mélanger les jaunes avec le sucre semoule. Ajouter le lait bouillant. Cuire le tout à frémissement. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée, puis la couverture non fondue. Mixer le tout. Refroidir à 30°C. Après une légère reprise, incorporer la crème fouettée mousseuse. Garnir les coquilles macaron à la poche à douille.

◆ **CHOCOLAT VIENNOIS** 12 verrines

Lait	250 g
Sucre semoule	30 g
Jaunes d'œufs	150 g
<b>Couverture Mokaya Noir 66 %</b>	180 g

**Procédé :** mélanger le sucre avec les jaunes. Verser le lait bouillant. Cuire le tout à frémissement. Hors du feu, incorporer la couverture non fondue. Mixer le tout. Laisser refroidir, puis garnir les verrines. Laisser refroidir à nouveau. Ajouter une rosace de crème chantilly.

◆ **MOELLEUX CHOCOLAT** 11 pièces

Sucre semoule	100 g
Œufs entiers	100 g
<b>Couverture Kayambe Noir 72%</b>	100 g
Beurre pommade	100 g
Farine type 45	50 g

**Procédé :** monter au fouet le sucre et les œufs. Incorporer délicatement la couverture et le beurre fondu à 45°C, puis ajouter la farine tamisée. Laisser reposer la pâte à biscuit deux heures au froid (5°C). Garnir les cercles inox de diamètre 5 cm préalablement chemisés de bande de papier cuisson graissé. Cuire 8 minutes à 180°C. Démouler sur l'assiette. Ajouter du sucre glace tamisé.

◆ **CHOCOLATE MACARON  
MILK CHOCOLATE MOUSSE**

Milk	200 g / 7,05 oz
Egg yolk	100 g / 3,52 oz
Caster sugar	20 g / 0,7 oz
Gelatin sheet	6 g / 0,2 oz
<b>45 % Milk Kayambe Couverture Chocolate</b>	280 g / 9,87 oz
Frothy whipped cream	330 g / 11,64 oz

**Process:** mix egg yolks and caster sugar together. Add boiling milk. Simmer the mixture. Remove from the heat and add soaked and wrung gelatin and unmelted couverture chocolate in. Mix with liquidizer. Cool down to 30°C / 86° F. Reheat up a little and add frothy whipped cream. Fill macaron shells with cream, using a pastry bag.

◆ **VIENNESE CHOCOLATE** 12 glass cups

Milk	250 g / 8,81 oz
Caster sugar	30 g / 1,05 oz
Egg yolk	150 g / 5,29 oz
<b>66 % Mokaya Dark Couverture Chocolate</b>	180 g / 6,34 oz

**Process:** mix sugar and egg yolks together. Pour boiling milk in. Simmer the mixture. Remove from the heat, and add unmelted couverture chocolate. Mix with liquidizer. Leave to cool down and fill in glass cups. Leave to cool down again. Top with Chantilly cream.

◆ **CHOCOLATE SOFT CAKE** 11 units

Caster sugar	100 g / 3,52 oz
Whole eggs	100 g / 3,52 oz
<b>72% Kayambe Dark Couverture Chocolate</b>	100 g / 3,52 oz
Soft butter	100 g / 3,52 oz
T45 flour	50 g / 1,76 oz

**Process:** beat sugar and eggs together, using a whisk. Gently add couverture chocolate and 45°C / 113° F melted butter in. Add sifted flour in. Leave dough to rest in the refrigerator (5°C / 41° F) for two hours. Pour into 5 cm stainless steel circles, lined with greased parchment paper. Bake at 180°C / 356° F for 8 minutes. Unmold onto a plate. Sprinkle sifted icing sugar on top.

<b>Couverture Kayambe Noir 72 %</b>	<b>Réf. 20067</b>
<b>Couverture Kayambe Lait 45 %</b>	<b>Réf. 20450</b>
<b>Couverture Mokaya Noir 66 %</b>	<b>Réf. 20488</b>
<b>Coquilles macaron Beige</b>	<b>Réf. 24080</b>
<b>Cuillère à Moka noir 72 %</b>	<b>Réf. 25099</b>

Tous les Décors chocolat, prêts à l'emploi, figurant sur la photo sont issus de notre catalogue Produits de Laboratoire.

<b>72% Kayambe Dark Couverture Chocolate</b>	<b>Ref. 20067</b>
<b>45% Kayambe Milk Couverture Chocolate</b>	<b>Ref. 20450</b>
<b>Mokaya Chocolate Couverture Beige Macaron Shell</b>	<b>Ref. 20488</b>
<b>72% Dark Moka Spoon</b>	<b>Ref. 25099</b>

All the Chocolate Decorations ready for use shown in the photo are featured in our Produits de Laboratoire catalogue.



**MANUFACTURE CLUIZEL**

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville  
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**