

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Le Pause Café ~~



Préparer le tapis relief « vannier » avec du nutella et mettre au congélateur
On peut évidemment faire sans, mais la présentation est quand même bien plus jolie !

Génoise

90 grs de sucre

3 œufs

90 grs de farine

30 grs de beurre

Plonger les œufs quelques instants dans l'eau chaude, cela évite de chauffer le mélange œufs/sucre

Mettre les œufs et le sucre dans le robot et mélanger pour faire mousser

Ajouter la farine, puis le beurre.

Verser la préparation sur une plaque (comme les gâteaux roulés)

Cuire 10 mn four th 160 sans laisser trop colorer

Sirop au café

80 grs d'eau

80 grs de sucre

Extrait de café (selon le goût de chacun)

Faire chauffer 80 grs d'eau et 80 grs de sucre à ébullition.

Hors du feu ajouter l'extrait de café (3/5 grs)

Crème au café

350 grs de crème fraîche liquide (35 % de mg)

80 grs de sucre glace

Extrait de café

Monter la crème et le sucre en chantilly

Ajouter l'extrait de café

Montage du « pause café »

Couper la plaque de génoise en deux à l'aide du cadre rectangulaire

Sortir le tapis relief du congélateur et placer le cadre

Étaler la moitié de la chantilly au café

Placer une couche de génoise et imbiber là de la moitié du sirop

Garnir du reste de chantilly et placer l'autre moitié de génoise, imbibée également avec le reste de sirop au café

Placer au frais quelques heures avant de déguster !