

# La barre réglisse café



**TRABLIT**

## Recette pour 18 individuels

### Dacquoise noisette

- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre inverti
- 25 g de sucre glace
- 85 g de poudre de noisette brute torréfiée
- 25 g de farine
- 45 g de noisettes concassées torréfiées

Poids total : 380 g

Torréfier la poudre de noisette brute et les noisettes concassées à 170°C pendant 10 minutes environ.

Au batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre inverti, puis ajouter délicatement le mélange sucre glace, poudre de noisette, farine et noisettes concassées. Couler le biscuit dans 1 cadre de 60 cm par 7 cm de large. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant 12 minutes. Réserver pour le montage.

### Crèmeux café

- 50 g de crème fleurette
- 110 g de Lait entier
- 15 g d'extract de café liquide « Ligne Trablit »
- 20 g de Jaunes d'œufs
- 30 g de Sucre semoule
- 10 g d'Amidon de maïs
- 135 g de beurre
- 21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)

Poids total : 391 g



**TRABLIT**

Ets CORVÉE

40-42, rue du Clos Montholon  
92170 VANVES France

Tél. : + 33 1 46 42 10 23 - Fax : + 33 1 47 36 98 65

E-mail : [trablit.isda@wanadoo.fr](mailto:trablit.isda@wanadoo.fr)  
[www.trablit.fr](http://www.trablit.fr)

Dans une casserole bouillir la crème fleurette, le lait et l'extract de café liquide « Ligne Trablit ». Ajouter le mélange, jaunes d'œufs, sucre semoule et amidon, puis donner un bon bouillon. Verser sur le beurre, la masse gélatine. Mixer, puis couler dans le cadre sur la dacquoise noisette refroidie. Placer le tout au surgélateur.

### Crème mousseuse réglisse

- 120 g de lait entier
- 120 g de crème fleurette
- 120 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 15 g de Pâte Parfum Réglisse « Ligne Trablit »
- 84 g de masse gélatine (12 g de gélatine poudre 200 blooms et 72 g d'eau)

- 300 g de crème fouettée

Poids total : 819 g

Dans une casserole cuire ensemble à 85°C, le lait, la crème fleurette et les jaunes d'œufs, le sucre semoule ajouter la pâte parfum réglisse et la masse gélatine. Mixer le tout, refroidir à 30°C et mélanger délicatement la crème fouettée. Réserver pour le montage.

### Glaçage chocolat miroir café

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré sucré
- 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
- 300 g de chocolat ivoire
- 3 g d'oxyde de titane
- 15 g d'extract de café liquide « Trablit »

Poids total : 1 408 g

Recette par J.-M. Perruchon MOF, École Bellouet Conseil Paris

Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat ivoire, l'oxyde de titane et l'extract de café liquide « Trablit ».

Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30 / 35°C environ.

### Montage et finition

Réaliser un montage à l'envers, poser un cadre de 60 cm de long sur 12 cm de large et 4,5 cm de haut sur plaque et feuille de plastique, couler la crème mousseuse réglisse et descendre le palet de dacquoise noisette et crèmeux café. Placer le tout au surgélateur. Après la prise totale, ôter le cadre, glacer la bande avec le glaçage chocolat miroir café, couper des parts de 3 cm de large. Positionner les barres sur cartons or et décorer de plaquette chocolat.

