

# Christelle Brua

CAFÉ LIÉGEOIS | GRAND CRU ARPEGGIO\* – 4 PERSONNES



© Emmanuel Nguyen Ngoc

## Gelée d'Arpeggio

- 3 x 40 ml d'Arpeggio
- 2 feuilles de gélatine
- 15 g de sucre

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau avec des glaçons. Faire couler le café, ajouter le sucre. Mettre les feuilles de gélatine dans le café puis réserver.

## Pana cotta d'Arpeggio

- 175 g de crème
- 3 x 40 ml d'Arpeggio
- 60 g de sucre candi
- 6 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau avec des glaçons. Chauffer la crème, ajouter le café chaud puis le sucre candi.

NESPRESSO | ATELIER

## Glace à l'Arpeggio

- 100 g de lait
- 100 g de crème
- 2 x 40 ml d'Arpeggio
- 4 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre

Faire bouillir le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre et l'Arpeggio. Cuire le tout à 82°C puis passer en turbine.

## Siphon lait de soja vanille

- 250 g de lait de soja vanille
- 70 g de crème
- 3 feuilles de gélatine
- 2 g d'agar-agar

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau avec des glaçons. Faire chauffer le lait de soja vanille. Ajouter la crème, et l'agar-agar en les mélangeant tous les deux. Ajouter à la fin les feuilles de gélatine. Passer au chinois, réserver, mettre en siphon.

## Nougatine

- 50 g de sucre
- 50 g de glucose
- 50 g de beurre
- 50 g de cacahuètes

Mélanger dans une casserole sucre, glucose et beurre. Faire fondre et ajouter les cacahuètes. Allumer le four à 150°C puis étaler cette préparation sur une toile Silpat. Laisser dorer au four pendant 15 min puis laisser refroidir et mixer. Réserver.

## Madeleine à l'Arpeggio

- 130 g de sucre
- 200 g de farine
- 10 g de levure
- 3 œufs
- 60 g de lait
- 107 g de beurre fondu
- 25 ml d'Arpeggio

Au batteur avec le fouet, mettre le lait, le sucre et les œufs.

Bien monter l'appareil. Ajouter la farine et la levure puis le beurre à 150°C. Cuire dans des moules à madeleine, beurrés et farinés, à 150°C pendant 10 à 12 minutes.

## Dressage et finition

Dans un verre, mouler la panna cotta. Laisser prendre une heure au frais. Puis recouvrir d'une gelée de café, laisser à nouveau prendre 1h. Déposer une quenelle de glace, recouvrir de zéphyr au lait de soja, parsemer de cacahuètes mixées et d'un grain de café au chocolat. Servir avec une madeleine.

\* Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Ristretto