



*Les meilleures recettes
de café du monde*

Melitta®, le secret d'un grand café



Qui n'a jamais rêvé...

... de déguster un délicieux café chaud, riche en arômes ? Espresso, ristretto, cappuccino ou encore latte macchiato : depuis des siècles, des millions de personnes aux quatre coins du monde se laissent envoûter par le café. Et si les façons de préparer « l'or noir » sont multiples, toutes les spécialités ont une chose en commun : un arôme unique et une saveur irrésistible, qui mettent tous nos sens en émoi.

Découvrez-en plus sur le café et l'expresso, plongez avec nous dans un univers fascinant et vivez des instants de dégustation incomparables avec notre sélection de cocktails et desserts spéciaux au café.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la préparation de nos recettes !

Vos experts du café Melitta®

Culture café 4-9

Cocktails au café

Kingston Coffee	12
Chocolate Monkey	14
Calango	16
Spicy Chocochoch	18
Latte macchiato menthe chocolat	20
Whitepresso	22
Vienna Velvet	24
Strawberry Breeze	26
Coffee Shooter	28
Chocochoch	30
Russian Glow	32
Red Mocha	34
Iced walnut coffee	36
Lucky Shamrock	38

Desserts au café

Truffes à l'expresso garnies de cerises « amarena »	42
Macarons à l'expresso	44
Cigares à l'expresso	46
Gâteau à l'expresso	48
Bûche de Noël	50
Tiramisu aux framboises	52





Culture café

La littérature relate qu'autrefois, les nomades de la péninsule Arabique avaient pour habitude de mâcher les fruits des caféiers. C'est vraisemblablement à un jeune chevrier du nom de Kaldi que l'on doit la découverte de la torréfaction du café. Voyant l'excitation avec laquelle ses chèvres couraient dans les prés après avoir mangé les fruits des caféiers, il se rendit chez des moines, quelques branches de la plante à la main, pour leur demander conseil. Ceux-ci jetèrent les branches au feu et constatèrent avec délectation l'arôme des grains de café torréfié.

Le caféier est un arbre maintenu à la taille d'un buisson afin de faciliter la récolte de ses fruits. Un caféier arrivé à maturité, de deux à trois mètres de haut, produit entre cinq et huit kilos de grains de café. Toutefois, il faut compter six à huit ans pour parvenir à un rendement maximal.

On cultive le café dans quelques 90 pays d'Amérique centrale et du Sud, d'Afrique et d'Asie. Les caféiers sont des plantes très sensibles et exigeantes qui requièrent des conditions climatiques spécifiques pour se développer, telles que des pluies régulières. C'est la raison pour laquelle ils poussent à merveille dans les pays tropicaux, équatoriaux au climat généralement changeant : l'alternance d'un temps sec et humide, sans gel, combinée aux vents tropicaux, a une influence décisive sur les plantes et leur croissance. Cette zone géographique est également connue sous le nom de « ceinture de café » et s'étend des deux côtés de l'équateur, du tropique du Cancer au nord au tropique du Capricorne du sud.

Les grains de café de haute qualité doivent être cultivés à plus haute altitude. Ces zones de culture sont ainsi souvent difficiles d'accès, si bien qu'y faire pousser les plantes et récolter les grains peut être compliqué. C'est là, cependant, que réside le secret de leur qualité : puisqu'à ces altitudes les températures sont généralement inférieures, le processus de maturation des grains de café prend plus de temps et les fruits poussent et se développent plus lentement. Les grains de café obtenus sont alors d'une qualité exceptionnelle.



Outre le célèbre stimulant qu'est la caféine, les grains de café contiennent également des hydrates de carbone, des acides, des huiles, de l'eau, des minéraux, des oligoéléments et environ 800 substances aromatiques (env. 0,1 %), soit environ deux fois plus que le vin. Le café vert (cru) ne renferme aucune substance aromatique ; celles-ci apparaissent pendant le processus de torréfaction. Le café torréfié est donc le produit possédant la plus grande quantité de saveurs distinctes.

L'emballage joue un rôle central dans la protection des saveurs du café. Après la torréfaction, le café est conservé dans un emballage hermétique de sorte à ne pas laisser passer l'air. Cette valve laisse échapper le surplus d'air tout en empêchant l'air d'entrer dans le paquet. Le moyen idéal de préserver toutes les saveurs.

Il y a plus de 100 ans, Melitta Bentz, femme au foyer de Dresde, lassée de boire un café amer et désagréable en bouche en raison du marc de café, a eu l'idée de se servir du buvard du cahier d'école de son fils Willy comme d'un filtre pour récupérer le marc de son café. Tentant pour la première fois l'expérience avec un mug en cuivre perforé, elle posa finalement les premières pierres de son entreprise le 20 juin 1908 avec l'invention de la filtration du café.

Si les cafetières électriques ont fait leur apparition au XIXe siècle, ce n'est qu'en 1950 qu'ont été inventées des machines similaires à celles utilisées aujourd'hui. Au début des années 1960, Melitta, en coopération avec l'entreprise Widman, a mis sur le marché la première cafetière filtre, la «MA 120» – un événement qui allait marquer l'histoire. À l'époque, les cafetières, vendues environ 120 marks allemands (soit environ 60 euros), étaient considérées comme des objets de luxe. Il a fallu attendre 1970 pour que les cafetières filtres fassent une véritable percée.



Culture café

Le marché a alors été envahi de fabricants toujours plus nombreux et les cafetières filtres sont devenues un produit grand public. Le principe de base, consistant à faire chauffer de l'eau puis à la faire passer à travers du café moulu déposé dans un filtre à café jusqu'à une verseuse est toujours resté le même. Seules de légères modifications ont été apportées.

Dans le cadre du processus de préparation du café dans une machine à espresso automatique, l'eau chaude est envoyée à haute pression à travers du café fraîchement moulu. Le café et l'eau ne sont que brièvement en contact, si bien que peu de substances amères sont libérées. La haute pression ainsi qu'une valve spéciale permettent la création d'une crème de café exceptionnelle pour un plaisir du café sans pareil. Les machines à espresso automatique Melitta® CAFFEO® vous permettent de réguler l'intensité et la quantité de votre café. Les machines à espresso Melitta® sont conçues afin de pouvoir préparer une grande variété de spécialités de café. En faisant simplement varier le type de grain ainsi que la quantité de grains et d'eau, vous pouvez par exemple obtenir un espresso serré ou un café long. De nombreux modèles Caffeo® possèdent aussi une fonction lait pour vous permettre de créer facilement des spécialités de café à base de lait, comme le cappuccino ou le latte macchiato.

Contrairement à la plupart des machines à espresso automatiques, qui n'offrent pas la possibilité de choisir entre deux types de grains, la majorité des machines Melitta® CAFFEO® possèdent deux compartiments à grain et la fonction « Bean Select ». Vous pouvez d'une simple pression de touche choisir le café qui vous convient (par ex. grains pour café décaféiné ou grains pour espresso aromatique corsé). Vous pouvez prendre un café long le matin et un espresso après le dîner : le type de grains sélectionné est toujours fraîchement moulu pour chaque tasse



individuelle. Vous pouvez aussi opter pour du café déjà moulu grâce à une trappe spécialement dédiée. Les machines à espresso automatique Melitta® CAFFEO® vous permettent de préparer deux tasses de café à la fois et possèdent encore bien d'autres fonctions supplémentaires.

Pour varier les plaisirs, une mousse de lait peut parfaitement accompagner un bon café. La qualité d'une mousse de lait dépend de nombreux facteurs. Le premier est la qualité du lait, ou plus précisément la quantité de protéines dans le lait (3 g/100 ml minimum pour un bon résultat). Ainsi, même le lait de soja ou sans lactose, qui présente la bonne teneur en protéines, peut être transformé en une délicieuse mousse de lait. Pour une mousse de lait parfaite, nous recommandons l'utilisation de lait entier réfrigéré à environ 7-8 °C. Il est également préférable de prendre du lait dont la date limite de consommation n'est pas trop proche. Le lait est un produit naturel et peut, avec le temps, perdre les propriétés qui contribuent à la consistance stable, dense et crémeuse de la mousse de lait. Un autre facteur est le mousser à lait lui-même. Si vous ne possédez pas une machine à espresso Melitta® CAFFEO® avec système de préparation du lait, nous vous recommandons notre mousser à lait Melitta® Cremio® – pour une mousse de lait parfaite sur simple pression d'une touche. Avec Melitta® Cremio®, vous pouvez préparer une mousse de lait chaude ou froide en un tour de main. Et ce n'est pas tout : il peut aussi faire chauffer du lait, par exemple pour un chocolat chaud, sans risque de le faire brûler. L'élément chauffant intégré vous garantit un lait chauffé uniformément et l'empêche de brûler dans l'appareil. Le revêtement anti-adhésif du réservoir à lait rend quant à lui le nettoyage extrêmement simple.



Culture expresso

L'expresso a vu le jour à Milan et consiste à faire passer de l'eau chaude à haute pression à travers du café moulu issu de grains de café torréfiés à cœur. Il en résulte un café intense doté d'une couche dense et onctueuse de mousse couleur noisette, appelée « crema » (crème de café).

La crème de café agit comme une couche protectrice en retenant plus longtemps les délicieuses substances aromatiques du café. La couleur de l'expresso dépend d'une variété de facteurs. S'il est trop noir, par exemple, c'est probablement parce que la température de préparation est trop élevée ou que les grains de café sont trop finement moulus. La plupart des machines à expresso régulent ces facteurs ou ont été réglées par le fabricant pour créer la crème de café parfaite.

La quantité de caféine dans votre boisson dépend elle aussi de plusieurs facteurs, notamment des grains choisis, de la torréfaction et de la durée de contact entre l'eau et le café moulu. Celle-ci est due à la solubilité de la caféine dans l'eau. Plus la durée de contact est courte, mieux c'est. Lors de la préparation d'un expresso, le café n'est en contact avec l'eau que 25 secondes, ce qui lui laisse moins de temps pour dissoudre la caféine. Cela signifie qu'un expresso contient moins de caféine (environ 50-60 mg) qu'une tasse de café filtre (environ 100 mg). Toutefois, la concentration de caféine est plus élevée du fait que l'expresso est préparé avec moins d'eau (environ 25 à 30 ml) qu'un café filtré (environ 125 ml). La torréfaction peut également jouer un rôle décisif à cet égard : une torréfaction lente à basse température peut entraîner une réduction de la teneur en caféine. Les experts s'accordent à dire que cette torréfaction, plus lente et plus douce, permet aux saveurs et aux arômes du café de se déployer plus pleinement et harmonieusement. Celle-ci s'effectue pendant 15 à 20 minutes à 230 °C, alors que le processus de torréfaction industrielle dure deux à cinq minutes à des températures allant de 400 à 500 °C.



L'expresso est généralement servi dans une petite tasse à parois épaisses préchauffée d'une capacité d'environ 40 ml et bu avec ou sans sucre. La faible quantité d'eau utilisée exige que la tasse soit chaude, car l'expresso perd ses saveurs caractéristiques en refroidissant. Cela implique aussi que l'expresso doit être bu uniquement quand il vient d'être préparé et est encore bien chaud : c'est là qu'il est le meilleur.

Traditionnellement, l'expresso est servi accompagné d'un verre d'eau froide. Il est recommandé de prendre un peu d'eau avant de boire un expresso ou toute autre spécialité de café corsée. Celle-ci nettoie les papilles, ce qui vous permet de mieux apprécier les saveurs corsées du café et son arrière-goût.

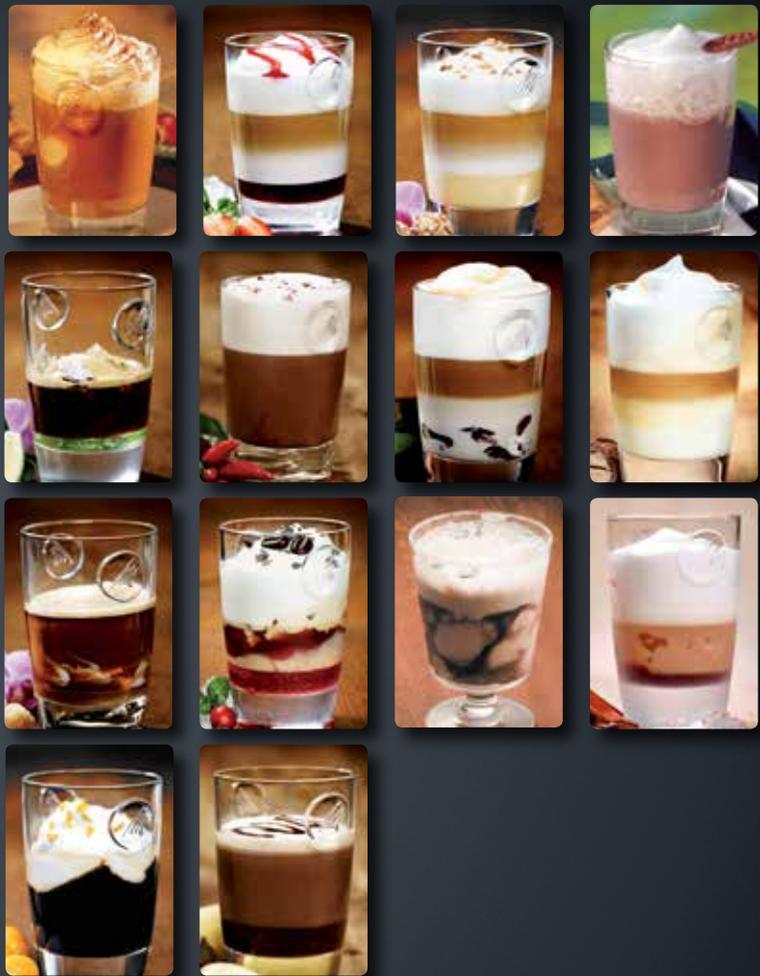
Plongez avec nous dans l'univers fascinant du café et découvrez avec tous vos sens la diversité du fameux « or noir ». Laissez-vous tenter par nos irrésistibles cocktails au café, qui s'étendent bien au-delà des recettes classiques comme le cappuccino ou le latte macchiato. Complétez vos moments de délectation avec nos recettes inspirantes de desserts au café.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la préparation et de la dégustation de nos recettes !

Vos experts du café Melitta®



Cocktails au café



Kingston Coffee

Un cocktail au café venu des Caraïbes avec du rhum, du Curaçao Triple Sec et de l'orange, inspiré par le flegme jamaïcain.

Ingrédients pour 1 verre :

- 1 tasse de café
- 2 cl de rhum blanc
- 2 cl de Curaçao Triple Sec (ou de Cointreau)
- Crème fouettée
- 1 orange

Préparation :

- Versez le rhum blanc et le Curaçao Triple Sec dans un verre.
- Remplissez avec du café chaud.
- Coiffez le tout d'une bonne cuillerée de crème fouettée et ajoutez un peu de zeste d'une orange non traitée.



Chocolate Monkey

Un délicieux cocktail au chocolat avec de l'expresso et de la banane.

Ingrédients pour 1 verre :

- 1 expresso
- 50 ml de jus de banane
- 50 ml de lait chaud
- Cacao noir en poudre
- Sauce au chocolat

Préparation :

- Préparez le cacao avec 50 ml de lait chaud.
- Versez l'expresso dans un verre.
- Ajoutez du jus de banane et finissez avec le cacao.
- Décorez avec une bonne cuillère de mousse de lait et de la sauce au chocolat.



Calango

Plongez dans l'été brésilien avec l'intensité de l'expresso corsé, l'acidité du citron vert et la douceur d'une pointe de caramel.

Ingrédients pour 1 verre :

- 2 cl d'arôme de citron vert
- 1 cl d'arôme de caramel
- Glace pilée
- 1 expresso

Préparation :

- Versez les arômes de citron vert et de caramel dans un verre.
- Ajoutez minutieusement de la glace pilée et l'expresso de sorte à former différentes couches.



Spicy Chocochoc

Chocolat et piment : un mélange caliente !

Ingrédients pour 1 verre :

- 150 ml de lait
- 10 g de chocolat noir
- 50 ml de crème
- Piment en poudre/flocons
- 1 pincée de sucre
- 1 expresso

Préparation :

- Faites fondre le chocolat dans le lait chauffé à feu moyen.
- Fouettez la crème avec une pincée de piment en poudre et une pincée de sucre.
- Versez l'expresso dans un verre préchauffé.
- Ajoutez le lait avec le chocolat.
- Nappez d'un peu de crème fouettée et saupoudrez d'un soupçon de piment

Idée de variante :

Vous pouvez remplacer le piment par de la cannelle ou du zeste d'orange.



Latte macchiato menthe chocolat

La fraîcheur de la menthe alliée à la saveur traditionnelle du latte macchiato.

Ingrédients pour 1 verre :

- 2-3 After Eight
- 1 latte macchiato

Préparation :

- Déposez les chocolats After Eight dans un verre.
- Ajoutez le latte macchiato.
- Mélangez bien avant de déguster.



Whitepresso

Quand le chocolat blanc et l'expresso noir forment un mélange divin.

Ingrédients pour 1 verre :

- 1 tasse de lait
- 10 g de chocolat blanc
- 1 expresso (env. 55 ml)
- Mousse de lait

Préparation :

- Faites fondre le chocolat dans le lait chaud à feu moyen.
- Versez dans un verre et ajoutez l'expresso.
- Coiffez de mousse de lait.



Vienna Velvet

Un café bien chaud avec un cœur de glace fondant :
un cocktail qui souffle le chaud et le froid.

Ingrédients pour 1 verre :

- 1 boule de glace vanille
- 100 ml de café très chaud
- Crème
- Cacao en poudre

Préparation :

- Fouettez la crème.
- Préparez le café.
- Ajoutez une boule de glace.
- Décorez en déposant un peu de crème fouettée et de cacao en poudre.



S

trawberry Breeze

Une touche légère de fraise combinée à un espresso corsé, le tout associé à de la glace pilée, du lait et de la mousse de lait pour créer une expérience fruitée sensuelle.

Ingrédients pour 1 verre :

- 4 cl de coulis de fraise
- Glace pilée
- Lait + Mousse de lait
- 1 espresso

Préparation :

- Versez le coulis de fraise dans un verre.
- Ajoutez la glace pilée et le lait de sorte à remplir le verre au trois quarts.
- Ajoutez ensuite l'espresso et couronnez de mousse de lait.
- Décorez à votre goût – avec du sirop de fraise et une moitié de fraise.



Coffee Shooter

Le mariage de la liqueur d'œuf et du cappuccino.
À déguster par temps chaud ou froid.

Ingrédients pour 1 verre :

- 40 ml de liqueur d'œuf (ou advocaat)
- 1 cappuccino
- Mousse de lait
- Éclats croquants (de noix ou de noisettes, par exemple)

Préparation :

- Versez la liqueur d'œuf dans un verre et ajoutez le cappuccino.
- Coiffez de mousse de lait et saupoudrez d'éclats croquants.



Chocochochoc (noir)

La rencontre du chocolat doux-amer et de l'expresso intense, couronnée de mousse de lait.

Ingrédients pour 1 verre :

- 100 ml de lait
- 10 g de chocolat noir (contenant au moins 70 % de cacao)
- 1 expresso
- Mousse de lait

Préparation :

- Faites fondre le chocolat dans le lait chauffé à feu moyen.
- Préparez l'expresso et ajoutez-y le mélange lait-chocolat.
- Décorez d'une couche de mousse de lait et servez immédiatement.



Russian Glow

Spécialité russe à base de café noir chaud, d'un trait de vodka et d'une note douce de sucre et de lait, le Russian Glow est le choix parfait pour vos soirées d'hiver.

Ingrédients pour 1 verre :

- 2 cuillères à café de sucre roux
- 25 à 40 ml de vodka
- 1 cuillère à soupe de lait concentré
- 1 tasse de café serré

Préparation :

- Mettez le sucre roux dans un verre.
- Ajoutez la vodka et le café.
- Versez lentement le lait concentré dans le mélange.



Red Mocha

La douceur de la cranberry et l'intensité de l'expresso, avec une mousse de lait crémeuse : un arôme intense de couleur rouge passion.

Ingrédients pour 1 verre :

- Glace pilée
- 2 cl de sirop de cranberry
- Mousse de lait
- 1 expresso
- Crème
- Grains de Moka
- Vermicelles au chocolat

Préparation :

- Fouettez la crème.
- Versez le sirop de cranberry dans un verre et ajoutez la glace pilée.
- Préparez la mousse de lait et l'expresso.
- Ajoutez lentement l'expresso dans le verre.
- Ajoutez ensuite de la mousse de lait et un peu de crème fouettée.
- Décorez à l'aide de grains de Moka et de vermicelles au chocolat.



Iced Walnut Coffee

Un double espresso bien corsé à la fois chaud et glacé, avec un trait de sirop de noix, noisette ou amande.

Ingrédients pour 1 verre :

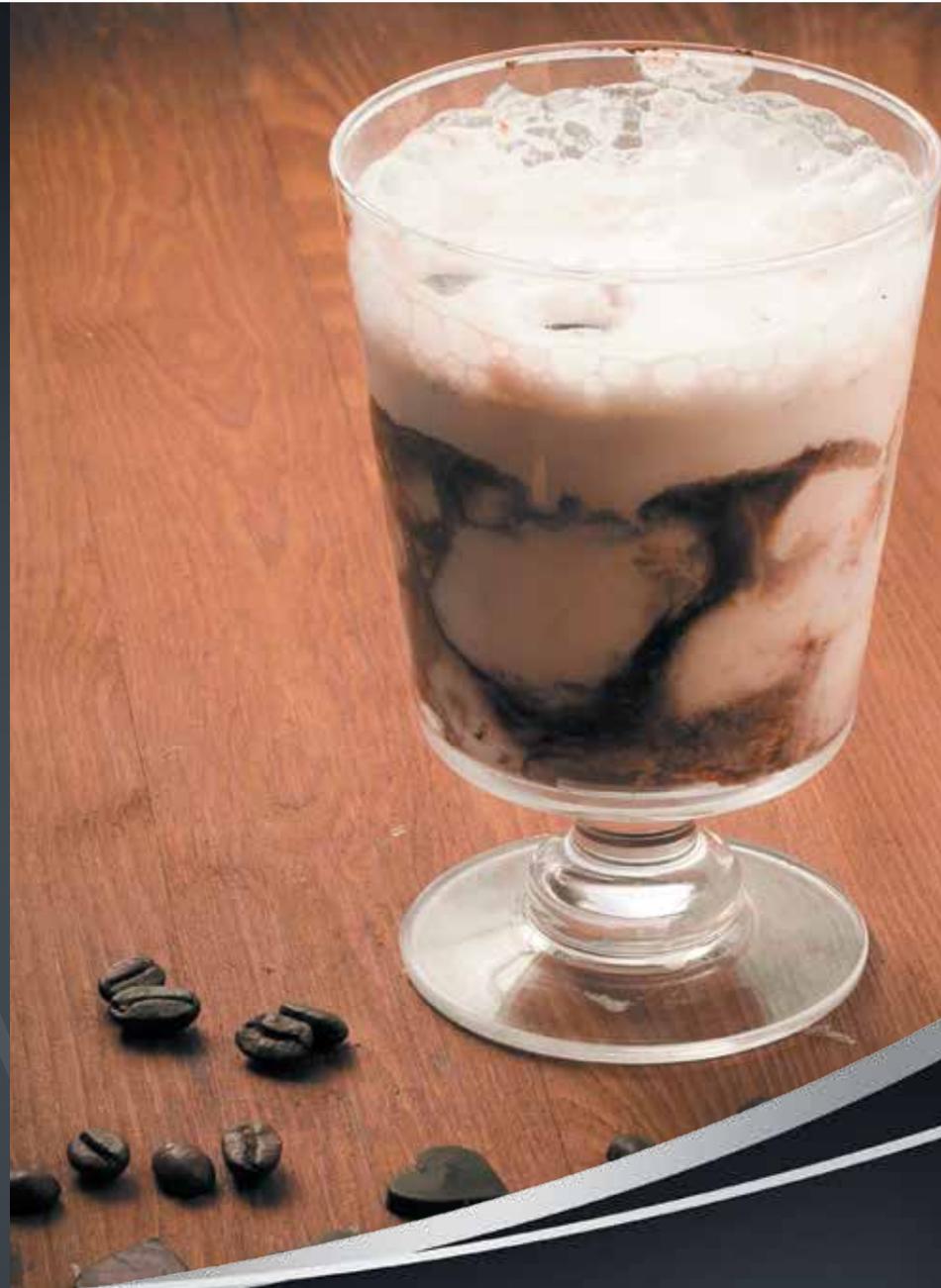
- 60 ml de crème
- 1 cookie aux pépites de chocolat (env. 20 g)
- 1 double espresso
- 2 boules de glace à la noix
- 10 ml de sirop de noix, noisette ou amande (ou de sirop au caramel)

Préparation :

- Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
- Concassez grossièrement les cookies.
- Déposez 2 boules de glace à la noix dans un verre.
- Ajoutez un double espresso chaud et du sirop de noix, noisette ou amande.
- Décorez avec de la crème et des miettes de cookie, servez immédiatement.

Astuce :

Vous pouvez aussi mélanger les miettes de cookie à la crème.



Lucky Shamrock

La saveur intense de la crème de liqueur de whisky dans un espresso classique coiffé de mousse de lait.

Ingrédients pour 1 verre :

- 2 glaçons
- 20 ml de Baileys
- 40 ml de lait froid
- 1 espresso
- Mousse de lait ferme

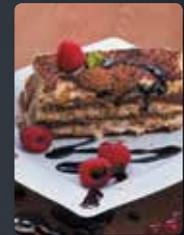
Préparation :

- Mettez les glaçons dans un verre.
- Ajoutez l'espresso.
- Ajoutez ensuite le Baileys et le lait froid.
- Coiffez de mousse de lait.





Desserts au café



Truffes à l'expresso

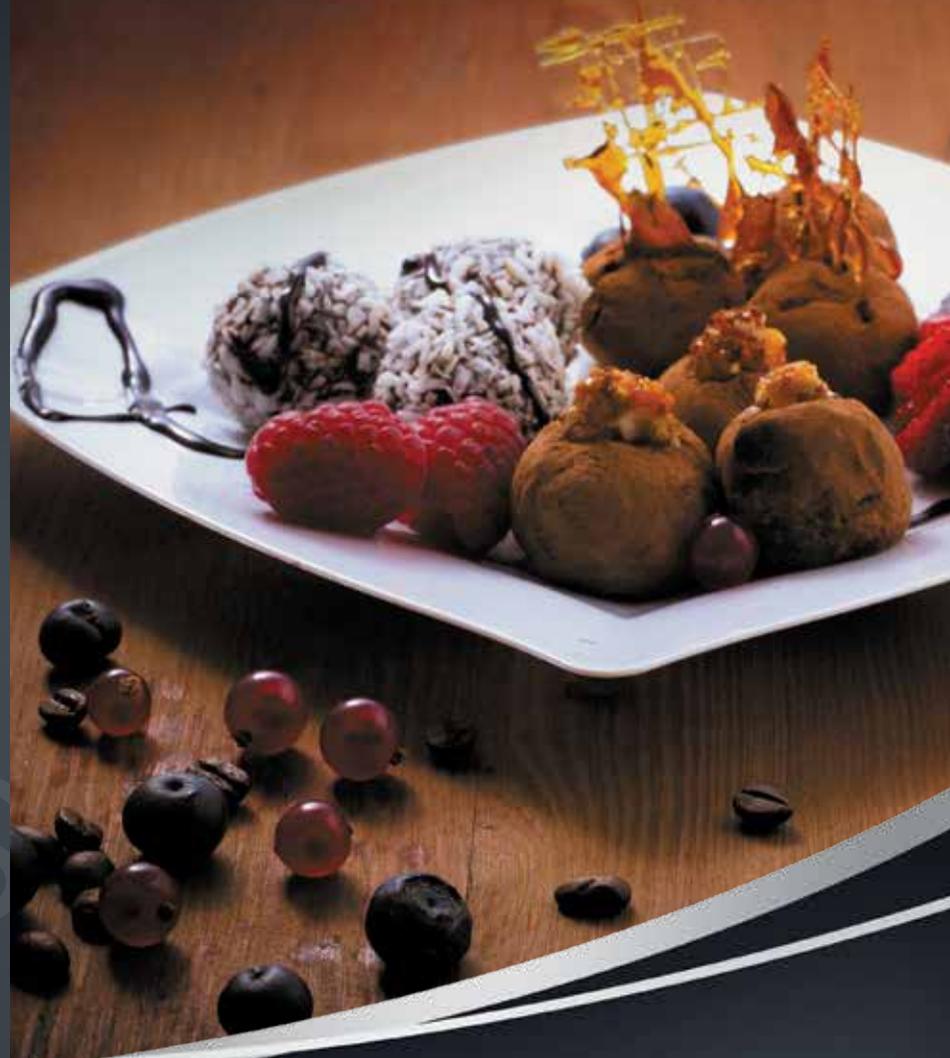
Ingrédients pour 20 truffes :

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de crème
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de café moulu
- Environ 20 cerises amarena (= 1 bocal en verre)
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- 100 g de beurre mou

Temps de préparation : 30 min ; temps de repos : 4 heures

Préparation :

- Cassez le chocolat noir en gros morceaux.
- Faites chauffer la crème, le sucre et le café moulu en mélangeant bien jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
- Retirez la casserole du feu et ajoutez le chocolat.
- Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement dissout et forme une crème lisse.
- Laissez refroidir la crème au chocolat pendant 3 heures.
- Égouttez les cerises amarena et tamponnez-les minutieusement pour les faire sécher.
- Saupoudrez le cacao en poudre sur une assiette plate.
- Fouettez ensemble le beurre et la crème au chocolat jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Formez des billes de la taille d'une noix à l'aide d'une cuillère à café.
- Faites une entaille dans chaque bille et placez-y une cerise.
- Roulez les truffes dans la poudre de cacao et disposez-les sur une assiette en veillant à ce qu'elles ne se collent pas les unes aux autres.
- Mettez au frigo pendant une heure environ. Les truffes se dégustent de préférence bien froides et se conservent jusqu'à une semaine au frigo.



Macarons à l'expresso

Ingrédients pour 30 macarons :

- 80 ml d'expresso (2 à 3 tasses)
- 100 g d'amaretti
- 200 g de farine
- 30 g d'amandes grillées en poudre
- 75 g de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 1 œuf
- 100 g de beurre froid

Maïs aussi :

- Un emporte-pièce (5 à 6 cm de diamètre)

Temps de préparation : 40 min ; temps de cuisson : environ 14 min.

Préparation :

Pour la ganache :

- Préparez l'expresso et laissez-le refroidir.
- Émiettez les amaretti et déposez les miettes dans un saladier.
- Versez l'expresso par-dessus et mélangez minutieusement.

Pour la pâte :

- Mélangez la farine, les amandes, le sucre et le sel.
- Creusez un puits, versez l'œuf entier et ajoutez le beurre coupé en dés.
- Mélangez rapidement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Préchauffez le four à 200 °C (180 °C à chaleur tournante).
- Étalez la pâte, et découpez-la à l'emporte-pièce
- Étalez de la ganache sur chaque base puis couvrez de pâte en appuyant sur les bords pour le fermer.
- Disposez les macarons sur une plaque de cuisson placée à mi-hauteur, faites cuire pendant environ 14 minutes et laissez ensuite refroidir si vous souhaitez les couvrir de glaçage au chocolat.



Cigares à l'expresso

Ingrédients pour 16 cigares :

- 50 ml d'expresso
- 50 g de chocolat noir
- 25 g de beurre
- 1 œuf
- 30 g de sucre
- 200 g d'amandes en poudre
- 8 yufka (galettes fines sans levain)
- 30 g de beurre pour la cuisson
- Sucre en poudre à saupoudrer

Temps de préparation : 10 min ; temps de cuisson : 25 min.

Préparation :

- Préparez l'expresso et laissez-le refroidir.
- Pendant ce temps-là, cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre à feu doux. Mélangez soigneusement le glaçage au chocolat.
- Battez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que de la mousse se forme.
- Ajoutez l'expresso froid puis les amandes en poudre au glaçage au chocolat et mélangez.
- Préchauffez le four à 180 °C, 160 °C max. à chaleur tournante.
- Réchauffez le beurre pour lui permettre de mieux s'étaler.
- Découpez les yufka en deux dans le sens de la longueur. Mettez une cuillère à café bombée à l'extrémité la plus large de chaque galette. Enroulez la galette soigneusement à partir du côté le plus long vous assurant qu'elle ne puisse pas se dérouler.
- Formez 16 tubes et placez-les dans une poêle. Enduisez le dessus de beurre.
- Faites cuire les « cigares » au four à mi-hauteur pendant 25 minutes en les retournant après environ 15 minutes.
- Après la cuisson, saupoudrez les tubes de sucre en poudre et laissez-les refroidir.



Gâteau à l'expresso

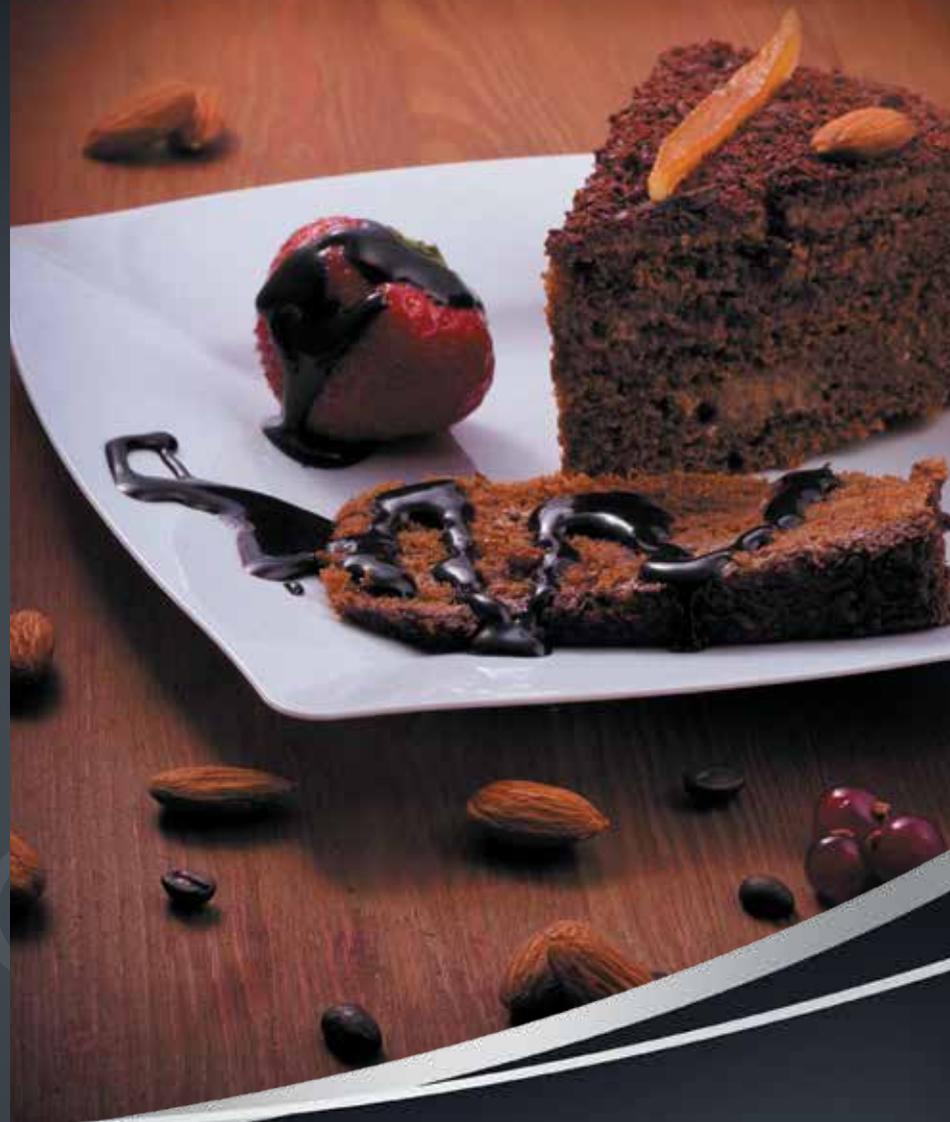
Ingrédients :

- 2 bases de génoise pour Sachertorte
- 6 cuillères à café de porto
- 4 cuillères à soupe de chocolat râpé
- 300 ml d'expresso (10 à 12 tasses)
- 1 sachet de mélange pour pudding au chocolat
- 200 g de crème
- 100 g de sucre
- 200 g de beurre ramolli

Temps de préparation : 1 heure ; temps de repos : environ 1,5 heure.

Préparation :

- Coupez une base de génoise en cubes d'environ 1 x 1 cm, mettez-les dans un saladier et ajoutez le porto.
- Préparez l'expresso, ajoutez le sucre et portez à ébullition.
- Faites dissoudre le mélange de pudding dans 6 cuillères à soupe de crème puis mélangez avec le reste de crème.
- Ajoutez le pudding au mélange expresso-sucre. Portez à ébullition en remuant bien.
- Battez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux et ajoutez-le au mélange, une cuillère à soupe à la fois.
- Incorporez la moitié de la préparation à base de crème aux cubes de génoise.
- Coupez la deuxième base de génoise en deux de sorte à créer deux bases de génoise rondes plus fines.
- Insérez la partie inférieure dans le moule à charnière et recouvrez-la avec le reste de garniture à la crème.
- Placez la partie supérieure de la base de génoise sur le dessus et appuyez légèrement.
- Versez l'autre moitié de la préparation à la crème mélangée aux cubes de génoise sur le dessus et saupoudrez de chocolat râpé.
- Avant de servir, laissez refroidir le gâteau à l'expresso au réfrigérateur pendant environ 1 heure.



Bûche de Noël

Ingrédients :

- 5 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 170 g de sucre
- 1 verre à liqueur de rhum
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la crème :

- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 4 barres de chocolat
- 200 à 250 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 petite tasse d'expresso

Préparation :

- Battez les œufs et le sel jusqu'à l'apparition d'une mousse ferme.
- Ajoutez peu à peu le sucre, la farine et la fécule.
- Versez uniformément la pâte dans un moule à gâteau recouvert de papier cuisson.
- Mettez au four préchauffé à 160 °C et laissez cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Ajoutez le chocolat et laissez refroidir un moment.
- Ajoutez le beurre ramolli et l'expresso.
- Arrosez le gâteau de rhum.
- Étalez la moitié de la mousse au chocolat et roulez le gâteau.
- Recouvrez avec le reste de crème.
- Laissez 4 à 6 heures au réfrigérateur.

Astuce :

Avant de servir, vous pouvez garnir votre gâteau de pépites de chocolat, d'oranges confites, de meringue et de caramel.



Tiramisu aux framboises

Ingrédients :

- 500 g de mascarpone
- 4 œufs
- 150 ml d'expresso froid très serré
- 4 cuillères à soupe de Marsala (ou d'une autre liqueur)
- 200 g de boudoirs (ou d'autres biscuits similaires)
- 250 g de framboises
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- Du cacao en poudre

Préparation :

- Séparez les blancs des jaunes d'œuf et battez les jaunes d'œuf en une mousse épaisse.
- Versez le sucre en poudre et les jaunes d'œuf dans un saladier, ajoutez le mascarpone et mélangez bien.
- Incorporez la mousse à base de blancs d'œuf cuillérée par cuillère, et remuez minutieusement.
- Mélangez l'expresso froid et le Marsala.
- Plongez les boudoirs dans un plat profond en plusieurs couches et versez-y le mélange à base de café (autre variante : trempez chaque boudoir dans le mélange à base de café pendant plusieurs secondes et placez-les ensuite dans le plat).
- Déposez sur les boudoirs une couche de crème, puis une nouvelle couche de boudoirs.
- Arrosez les boudoirs du mélange expresso-Marsala.
- Répétez jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de boudoir, en finissant par une couche de crème.
- Avant de servir, décorez votre dessert avec le cacao en poudre et les framboises.

Ajoutez du zeste d'orange ou de citron vert ou, si vous faites vous-même les boudoirs, incorporez du zeste d'orange/de citron directement à la pâte.



Une large gamme
de produits pour la
préparation du café:

- machines à expresso
automatiques
Melitta® CAFFEO®
- mouseur à lait
Cremio® de Melitta®



CAFFEO® SOLO®



CAFFEO® PASSIONE®



CAFFEO® VARIANZA®



MELITTA® CREMIO®



CAFFEO® CI®



CAFFEO BARISTA®



Melitta®, le secret d'un grand café

