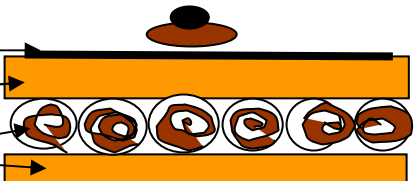


# progrès café

## 10 parts

<i>Recette</i>	<i>Fabrication</i>		
<p><u>Progrès :</u>            125 gr de blancs d'œufs            5 gr de farine            50 gr de sucre semoule            50 gr de sucre glace            5 gr de poudre à crème            65 gr de poudre d'amandes</p>	<p>Battre les blancs avec le sucre au bec d'oiseau.            Incorporer le mélange tamisé (farine, sucre glace, poudre d'amande, poudre à crème) délicatement.            Dresser à la poche douille unie de 8 mn des fonds de 7 cm de diamètre sur la toile silpat            Faire cuire à 180°C clé ouverte 12 à 15 min.            Tailler à l'emporte pièce aussitôt tiède.</p>		
	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;"><b><u>Cuisson :</u></b> 180°C</td> <td style="border: none;"><b><u>Durée :</u></b> 12 à 15 minutes</td> </tr> </table>	<b><u>Cuisson :</u></b> 180°C	<b><u>Durée :</u></b> 12 à 15 minutes
<b><u>Cuisson :</u></b> 180°C	<b><u>Durée :</u></b> 12 à 15 minutes		
<p><u>Crème au beurre :</u>            125 gr sucre semoule            125 gr d'œufs            250 gr de beurre            25 gr d'extrait café</p>	<p><u>Façon génoise</u>            Porter au bain marie les œufs avec le sucre en prenant soin de remuer de temps en temps et d'élever la t° à 80- 85 °C, chinoiser et refroidir au batteur.            Incorporer en fin de refroidissement le beurre en crème et l'arôme.            Dresser à la poche douille cannelée des rosaces sur la surface du fond de progrès.</p>		
<p><u>Décors :</u>            15 grains de café chocolat            120 gr de fondant            50 gr de nappage</p>	<p>La surface du fond de progrès doit être nappée afin de permettre l'accroche du glaçage fondant café (36°C) déposé à la palette</p>		
<p><u>Montage :</u>            Nappage et glaçage fondant café             Progrès             Crème au beurre café</p>	 <p>The diagram illustrates the assembly of the cake. It shows a cross-section of three layers: a top layer of orange nappage, a middle layer of six circular 'progrès' pieces, and a bottom layer of orange nappage. A small coffee grain is shown on top of the top layer. Arrows point from the text labels on the left to the corresponding layers in the diagram.</p>		
<p><u>Matériel :</u> Cuve de batteur, fouet, corne, écumette, tamis, papier sulfurisé, palette, spatule, emporte de pièce de 70 mn, casserole, film, cul de poule, poche, douilles unie et cannelée, fouet, pinceau, thermomètre.</p>			