

TROTTET cafés
Depuis 1947

*Le café
en cuisine*



EDITO

Chère lectrice, cher lecteur,

En tant que spécialistes du café, nous souhaitons vous faire découvrir un nouvel univers : celui des Recettes à base de café. Ici, retrouvez des dizaines de recettes différentes, toutes aussi originales les unes que les autres. Saveurs respectées, et révélées

Pour ceux qui n'apprécient pas le café infusé, nous vous le proposons sous un différent angle : On vous fait découvrir les arômes du café dans les recettes, dans lesquelles vous plongez dans l'univers du café, et non de la caféine.

Si au contraire, vous appréciez le café et aimez le découvrir différemment que par la simple infusion, alors partez à la découverte de recettes originales qui changeront votre façon de consommer les pâtisseries. Entre gâteaux, fondant, cookies, pancakes, Ice Coffee, Shaker... Nous en avons pour tous les goûts.

Pour enfin accueillir cet été bien attendu, découvrez nos Iced Coffees réalisés spécialement pour vous, pour vous accompagner tout au long du Summer.

Mille et une saveurs pour vous, votre palais... et votre gourmandise !



SOMMAIRE



PETIT-DEJEUNER

- 4 Pancake au café

GÂTEAUX

- 5 Gâteau au chocolat à l'expresso et poudre de café
- 6 Tiramisu
- 8 Gâteau au chocolat et au café (sans oeufs)
- 9 Gâteau au chocolat et au café (rapide)

ASTUCE

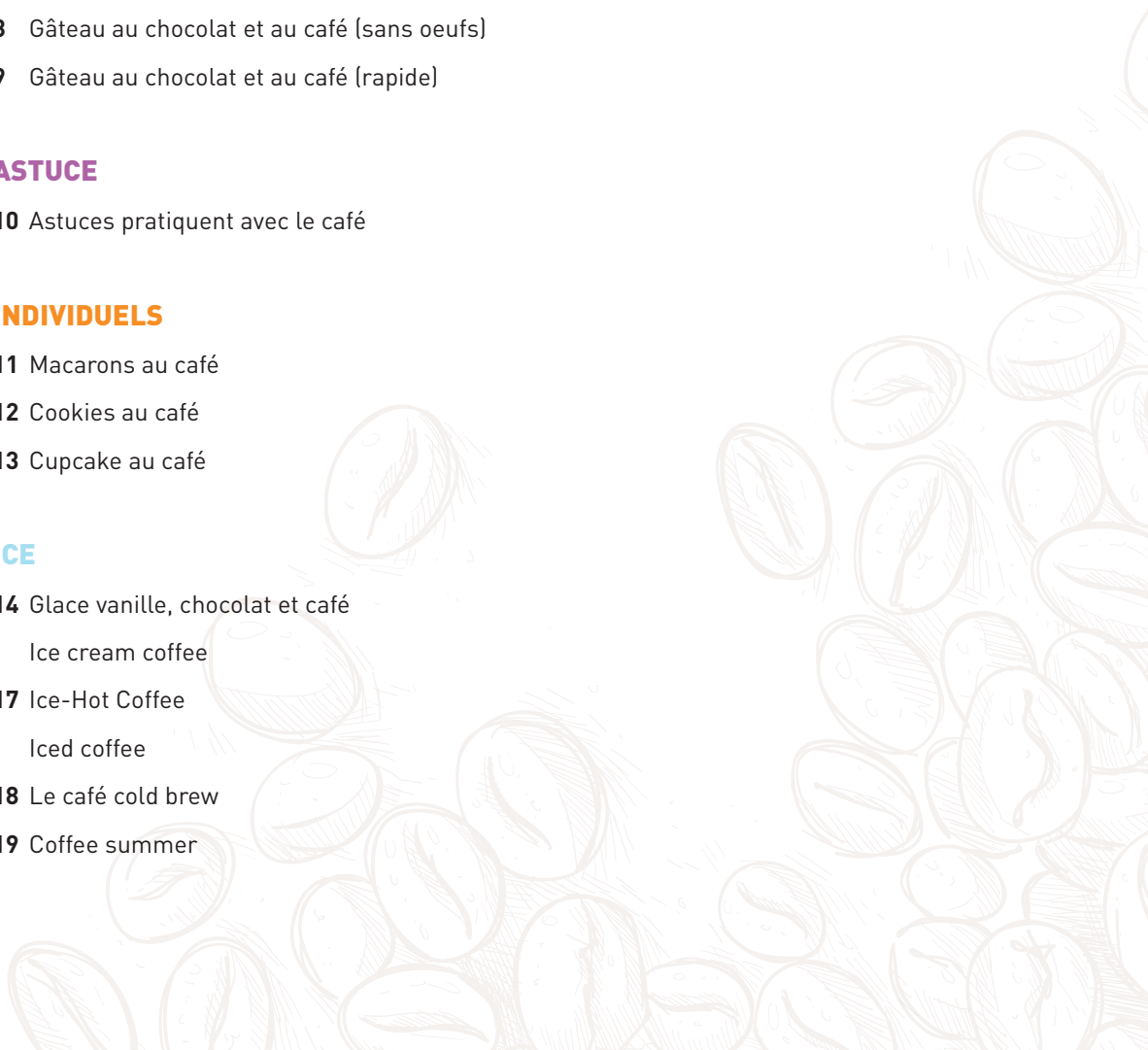
- 10 Astuces pratiques avec le café

INDIVIDUELS

- 11 Macarons au café
- 12 Cookies au café
- 13 Cupcake au café

ICE

- 14 Glace vanille, chocolat et café
 - Ice cream coffee
- 17 Ice-Hot Coffee
 - Iced coffee
- 18 Le café cold brew
- 19 Coffee summer





PANCAKE AU CAFÉ

INGRÉDIENTS

- 130 g de farine
- 30 g de beurre
- 140 ml de lait entier
- 1 œuf
- 2 expresso de 10 cl
- 1 cuillère de levure chimique
- 1 demi-cuillère de poudre de vanille

RÉALISATION

- 👤 Difficulté : Facile
- ✂️ Préparation : 15 min
- 🕒 Cuisson : 5 min

1. Mélangez votre farine avec le demi-sachet de levure chimique, la vanille, le sucre. Ajoutez-y l'œuf peu battu (juste assez pour avoir l'ensemble jaune).
2. Faites fondre votre beurre, préparez un café serré : le tout à ajouter dans la préparation. Ajoutez petit à petit le lait et delayez.
3. Dans une poêle bien chaude déposez un petit carré de beurre et versez des petites louches de préparation dessus. C'est parti ! 2 à 3 minutes de cuisson par pancake.

ASTUCES

Dégustez vos pancakes avec du chocolat, du miel ou des fruits.
Ajoutez dans votre préparation des pépites de chocolat.

GÂTEAU AU CHOCOLAT À L'EXPRESSO ET POUDRE DE CAFÉ

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat
- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œuf
- 2 expresso de 10 cl
- 1 paquet de biscuits Petits beurres
- café moulu finement (turc)

RÉALISATION

- 👩‍🍳 **Difficulté** : Facile
- 🔪 **Préparation** : 15 min
- 🕒 **Cuisson** : 0 min

1. Râpez votre chocolat noir finement et écrasez vos biscuits Petits Beurres. Faire fondre le beurre.
2. Mettez dans un saladier les Petits beurres, le sucre, le beurre fondu, les 2 œufset l'expresso, puis mélangez le tout.
3. Ajoutez le chocolat râpé et mélangez à nouveau.
4. Versez la préparation dans un moule puis laissez refroidir.
5. A la sortie, saupoudrez votre gâteau à l'aide de poudre de café, de fruits, ou de gourmandises.

ASTUCES

Réalisez votre préparation en mignature et régalez vos amis.



TIRAMISU

INGRÉDIENTS

- 500 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 1 paquet de biscuit cuillère
- 4 œuf
- 3 expresso froids
- Cacao en poudre

RÉALISATION

- 👩‍🍳 **Difficulté** : Facile
- 🔪 **Préparation** : 20 min
- 🕒 **Cuisson** : 0 min

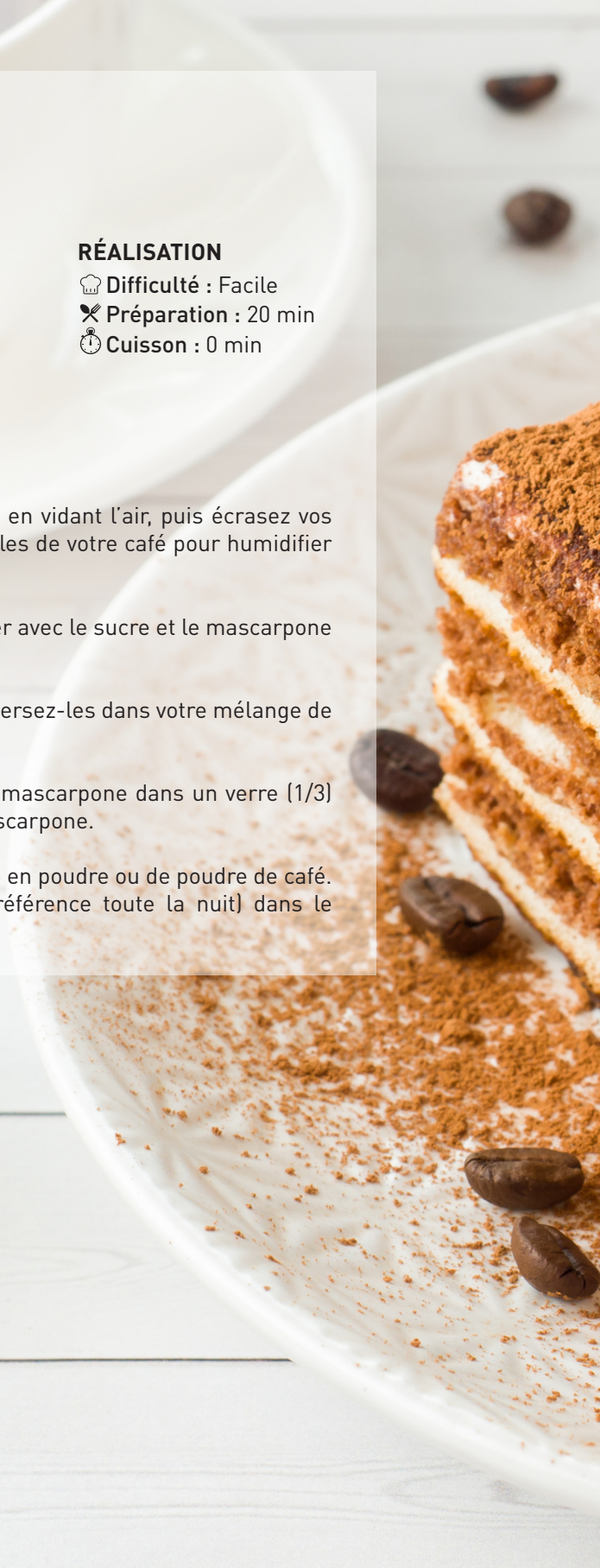
1. Refermez-les dans un sachet ouvrable en vidant l'air, puis écrasez vos biscuits en fins morceaux puis recouvrez-les de votre café pour humidifier la préparation.

2. Récupérez les jaunes d'œufs à mélanger avec le sucre et le mascarpone puis fouettez.

3. Montez les blancs d'œuf en neige puis versez-les dans votre mélange de mascarpone.

4. Il ne vous reste plus qu'à verser votre mascarpone dans un verre (1/3) puis de biscuit (1/3) et de recouvrir de mascarpone.

5. Saupoudrez votre mascarpone de cacao en poudre ou de poudre de café. Laissez reposer plusieurs heures (de préférence toute la nuit) dans le réfrigérateur.





GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ (SANS OEUFS)

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 150 g de chocolat
- 100 g de sucre
- 200 ml de lait
- 2 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de café
- 1 cuillère à café de poudre de cacao
- 1 sachet de poudre à lever

RÉALISATION

- 👩‍🍳 **Difficulté** : Facile
- 🔪 **Préparation** : 35 min
- 🕒 **Cuisson** : 0 min

1. Faites fondre vos 150 g de chocolat au bain-marie.
2. Mélangez la farine, le lait, le sucre, l'huile, la poudre de café, la poudre de cacao, la poudre à laver, puis incorporez le chocolat.
3. Mélangez le tout afin d'obtenir un mélange parfait sans grumeaux.
4. Enfourez 25 min à 200°C.

ASTUCES

Faites fondre 30 g de chocolat au bain-marie avec une cuillère de crème fraîche, puis versez-le sur le gâteau. Au dessus, râpez du chocolat en ajoutant 1 cuillère de café moulu fin. Mmmmmh, on adore.



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ (RAPIDE)

INGRÉDIENTS

- 35 g de farine
- 180 g de chocolat noir
- 180 g de beurre
- 125 g de sucre
- 250 ml d'eau
- 3 oeufs
- 2-3 expresso corsés

RÉALISATION

- 👩 Difficulté : Facile
- ✂ Préparation : 35 min
- 🕒 Cuisson : 15 min

1. Préchauffez le four à 190°C et réalisez un café fort, soit 2-3 expresso bien corsés.
2. Faites fondre le beurre et chocolat au bain-marie. Ajoutez le sucre et mélanger pour obtenir un mélange homogène.
3. Battez les œufs à part, puis incorporez-les à la préparation et fouettez 3-4 minutes.
4. Ajoutez progressivement la farine et mélangez.
5. Versez dans votre moule puis laissez cuire 20 minutes, afin d'obtenir un cœur fondant.



ASTUCES PRATIQUES AVEC LE CAFÉ



DÉBOUCHER SES CANALISATIONS

Astuce : le marc a un effet nettoyant. Verser 1 cuillère à café de marc à café dans vos canalisations. Faites couler l'eau chaude ou légèrement plus chaude durant 1 à 2 minutes pour faire passer le marc. Les molécules de l'eau chaude s'activent dans le marc.



RAVIVER SON CUIR

Raviver son cuir ce n'est pas seulement une question de couleur. Il s'agit également de nettoyer et « détartrer » les éventuelles saletés que peut contenir votre produit en cuir.

Sur une éponge légèrement mouillée, ajoutez quelques grammes de marc de café (en fonction de la taille de la tâche), puis frotter (uniquement avec le côté doux de l'éponge).



NETTOYER LES USTENSILES DE CUISINE

Vous l'utilisez pour les gâteaux, utilisez-le aussi pour détacher vos ustensiles. Le marc à café est là pour ça !

Plus de liquide vaisselle ? Pas de panique, le marc de café sert à laver les ustensiles. En effet, il dispose d'un effet « dégressif » parfois plus important que certains liquide-vaisselles. Une fois votre vaisselle mouillée à l'eau chaude, frottez vos ustensiles comme avec du liquide. Vous constaterez que votre vaisselle sera tout aussi propre ! Plus d'huile, plus de résidus !

Petite info à connaître : En lavant votre vaisselle avec le marc de café, vous permettez également à vos canalisations de pénétrer les tuyaux et de nettoyer ces derniers grâce à son actif dégressif. On appelle ça un 2 en 1 !



UN ENGRAIS FERTILISANT

Le marc de café est utilisé comme engrais naturel qui agit comme fertilisateur de terre. Contenant de l'azote, potassium et aux phosphates, le café est 100% compatible pour fertiliser votre terre.

MACARONS AU CAFÉ

RÉALISATION

👤 Difficulté : Difficile

⌘ Préparation : 2h

🕒 Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 150 g de sucre en poudre
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 blancs d'œufs
- Chocolat / Pâte à tartiner
- 20 g de café moulu finement

1. Mixez finement les amandes et le sucre en poudre.

2. Montez les blancs d'œuf en neige et ajoutez 5 cuillères de sucre en poudre. Une fois le mélange bien ferme et brillant, ajoutez du colorant brun et 20 g de café moulu finement.

3. Mélangez les amandes et le sucre en poudre mixer aux blancs d'œufs

4. Versez la préparation dans une poche à douille unie et dressez sur un tapis de cuisson ou sur du papier cuisson. Laissez croûter à l'air libre 15 minutes environ.

5. Préchauffez le four à 150°C, puis enfournez vos coques de macarons entre 12 et 15 min.

6. Laissez refroidir 20 minutes.

7. Pour le dressage, ajoutez du chocolat ou de la pâte à tartiner sur la moitié de vos coques, puis assemblez et dégustez !





COOKIES AU CAFÉ

INGRÉDIENTS

- 130 g de farine
- 120 g de chocolat râpé
- 90 g de beurre
- 30 g de sucre roux
- 30 g de sucre blanc
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de café
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

RÉALISATION

- 👩‍🍳 Difficulté : Facile
- 🔪 Préparation : 25 min
- 🕒 Cuisson : 20 min

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Battez le beurre avec l'œuf, le sucre roux et le sucre blanc.
3. Ajoutez 1 cuillère à café de café en poudre moulu grossièrement. Puis versez progressivement la farine et les morceaux de chocolat râpés. Mélangez bien.
4. Sur une plaque de cuisson, réalisez à l'aide de cuillères des noix de pâtes suffisamment espacés car la pâte va s'étaler pendant la cuisson.
5. Enfourez pendant 10 à 20 minutes pour obtenir des Cookies au café croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

CUPCAKE AU CAFÉ



INGRÉDIENTS

CAKE

- 200 g de farine
- 250 g de beurre
- 300 g de sucre glace
- 4 oeufs
- 1 expresso
- 1 cuillère à café de levure chimique

GLAÇAGE

- 100 g de sucre
- 200 g de beurre
- 1 expresso

RÉALISATION

- 👩‍🍳 Difficulté : Moyen
- 🔪 Préparation : 45 min
- 🕒 Cuisson : 0 min

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Faites molir le beurre puis l'ajouter au sucre dans un saladier. Bien remuer.
3. Ajouter les œufs, la farine et la levure. Bien mélanger le tout pour éviter les grumeaux.
4. Incorporer le lait et l'expresso.
5. Remplissez les petits moules à CupCake jusqu'à la moitié.
6. Enfourner pendant 20 à 25 min à 180°C (thermostat 6) selon le four, puis laisser refroidir sans démouler.
6. Préparez votre glaçage en mélangeant le beurre, le sucre et le second expresso.
7. Versez la préparation dans une poche à douille en forme d'étoile et dressez.

ASTUCES




Ajouter du colorant dans votre glaçage pour rendre vos cupcakes plus colorés.

GLACE VANILLE, CHOCOLAT ET CAFÉ

INGRÉDIENTS

- 2 boules de glace vanille
- Poudre de chocolat/café moulu
- 3 expresso

RÉALISATION

-  **Difficulté** : Facile
-  **Préparation** : 3 min
-  **Cuisson** : 0 min




1. Réalisez 3 expressos puis laissez-les refroidir.
2. Insérez-les dans un bac à glaçons puis congelez-les pendant plusieurs heures.
3. Une fois congelés, placez-en 3 par verre.
4. Dans chaque verre, ajoutez 2 boules de glace vanille.
5. Saupoudrez de chocolat, ou de café en poudre.

ICE CREAM COFFEE

INGRÉDIENTS

- 1 grosse boule de glace vanille
- 1 expresso

RÉALISATION

-  **Difficulté** : Facile
-  **Préparation** : 3 min
-  **Cuisson** : 0 min

1. Préparez votre expresso.
2. Munissez-vous de votre verre à fin creuse et déposez-y la boule de glace. Attention, elle ne doit pas toucher le fond du verre mais doit s'accrocher dans la fin creuse.
3. Versez-y votre expresso. Un vrai délice !

Ice cream coffee



Iced coffee



ICE - HOT COFFEE

INGRÉDIENTS

- 1 café long
- 1 espresso
- 20 cl de lait

RÉALISATION

- 👩‍🍳 **Difficulté** : Facile
- 🔪 **Préparation** : 1 h
- 🕒 **Cuisson** : 0 min

1. Préparez un long café avec votre machine à café.
2. Légèrement refroidi, versez-le dans votre bac à glaçons.
3. Une fois glacés, ajoutez les glaçons de café dans un grand verre à café macchiato.
4. Moussez votre lait à l'aide d'un latteccino ou de votre machine à café. Attention, le lait ne doit pas dépasser 60°C, faute de quoi votre recette sera « brûlée ».
5. Versez-le sur les glaçons de café et patientez 1 minute pour que la mousse se sépare du lait.
6. Préparez un espresso puis versez-le au-dessus de votre préparation lait. Délicieux !

ICED COFFEE (VERSION S'COUÉE)

INGRÉDIENTS

- 1 espresso
- 20 cl de lait
- 30 g de chocolat noir
- Glaçons

RÉALISATION

- 👩‍🍳 **Difficulté** : Facile
- 🔪 **Préparation** : 15 min
- 🕒 **Cuisson** : 5 min

1. Râpez 30 g de chocolat noir en fins morceaux.
2. Préparez un espresso.
3. Faites chauffer du lait sans le brûler que vous laissez reposer 10 minutes.
Dans un shaker, versez toute la préparation : glaçons, chocolat râpé, espresso, lait.
4. Shakez et versez le mélange complet dans un grand verre, ou deux... si vous n'êtes pas seul !

LE CAFÉ COLD BREW

INGRÉDIENTS

- 6 g de café en grains (ou moulu grossièrement)
- 100 ml d'eau froide
- Lait

RÉALISATION

- 👤 Difficulté : Facile
- ✂️ Préparation : 8 h
- 🕒 Cuisson : 0 min

1. Moulez votre café comme du sel marin (étape facultative si votre café est déjà moulu) et ajoutez le dans le filtre de votre bouteille.
2. Refermez le filtre et arrosez la mouture d'eau froide. Pour un café doux et aromatique, comptez 6 g de café pour 100 ml d'eau.
3. Laissez infuser au frais pendant 8 h.
4. Mettez des glaçons dans un verre.
5. Versez 1/3 de café froid et 1/3 de lait froid.





COFFEE SUMMER

INGRÉDIENTS

- 1 expresso
- 50 ml de lait
- 1 boule de glace vanille
- Poudre de chocolat,
- Feuille de menthe fraîche
- Sirop de cassis naturel

RÉALISATION

- 👩‍🍳 Difficulté : Facile
- 🔪 Préparation : 5 min
- 🕒 Cuisson : 0 min

1. Préparez de la mousse de lait grâce à un latteccino et laissez refroidir quelques minutes.
2. Dans un petit mais large verre, ajoutez votre expresso et la boule de glace vanille que vous recouvrez de sirop de cassis.
3. Versez par dessus votre mousse de lait : nous vous recommandons d'y aller avec une cuillère pour éviter le coulage du lait.
4. Pour couronner le tout, saupoudrez de chocolat, et déposez une feuille de menthe.

PRÈS DE 70 CAFÉS DISPONIBLES
POUR RÉALISER TOUTES VOS RECETTES



LORS DE VOTRE
COMMANDE,
PERSONNALISEZ
VOTRE
MOUTURE

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE BLOG
CAFES.TROTTET.CH
POUR DÉCOUVRIR PLUS D'ASTUCES CAFÉ

