



HÔTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZINE

Le magazine des professionnels suisses
de la branche depuis 1898

Glaces & Desserts





*Desserts
au café*

Un bon repas doit se terminer par un bon café. Mais le café n'est pas qu'une boisson: il permet aussi de confectionner de délicieux desserts et de succulents pralinés.

PHOTOS
Filipa Peixeiro

TEXTE
Riccarda Frei

U

ne vie sans café? Ernst Knuchel est formel, c'est tout simplement inconcevable: «Impossible de commencer la journée sans en boire deux ou trois tasses, au bas mot», confesse ce cuisinier de formation, ancien rédacteur de *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*. En 2010, il a franchi le pas et a fait de sa grande passion, le café, son métier. Ernst Knuchel est d'ailleurs l'un des premiers à avoir suivi le cursus «The Science and Art of Coffee» à la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW) de Wädenswil. Aujourd'hui, il dirige à Thalwil



Le torréfacteur et le confiseur. Les cafés d'Ernst Knuchel ont permis à Urs Köppel de créer trois petits chefs-d'œuvre: deux desserts au café et un praliné au cappuccino.

un petit atelier de torréfaction qui produit des cafés de premier choix tels que le Fazenda Sitio Esperança (Brésil) et le Colorado Hacienda Sonora (Costa Rica). Pour les commercialiser, il a en outre créé la marque «Freshcoffee».

C'est à partir de ces deux crus qu'Urs Köppel, directeur de la Confiserie Köppel à Romanshorn et maître d'apprentissage de l'année 2016, a imaginé pour nous un praliné et deux desserts.

Le café glacé, même en hiver

Lorsque l'on évoque les desserts au café, on pense immédiatement au café glacé. Certes, ce grand classique est assez facile à préparer. Mais, ici comme ailleurs, le choix des ingrédients est absolument décisif. «Pour nos cafés glacés, nous utilisons exclusivement la glace moka que nous confectionnons nous-mêmes», explique Urs Köppel. Il aime d'ailleurs tellement les glaces, qu'il propose aux convives de son café-restaurant plusieurs variétés de café glacé: trois en hiver et jusqu'à cinq en été.

«Pourquoi ne devrait-on manger de la glace qu'en été? Il n'y a pas de raison! Sans compter qu'il est tout à fait possible de varier les parfums au fil des saisons», estime Urs Köppel. C'est ainsi qu'en hiver, son offre de cafés glacés est composée du «Spécial» à l'expresso, du «Baileys» à base de glace va-

nille et de Baileys, et du «Café de Paris» au Grand Marnier. Pour ce reportage, Urs Köppel a confectionné un «Spécial» très spécial: l'expresso qu'il a utilisé a été préparé avec le plus grand soin par Ernst Knuchel à partir de son exceptionnel café brésilien Fazenda Sitio Esperança.

Le confiseur commence par fouetter 300 grammes de glace moka. Ensuite, il verse l'expresso brûlant et sucré, dont le goût rappelle les fruits rouges, dans un grand verre, avant d'ajouter lentement la glace fouettée. Au moment du mélange, le contact entre la glace froide et l'expresso chaud permet d'obtenir un bel effet marbré. Pour terminer, Urs Köppel dépose sur son café glacé une jolie spirale de crème et un biscuit, afin que son dessert attire tous les regards.

Le café fait toute la différence

Voilà longtemps que le café glacé est l'une des spécialités préférées des clients du café-restaurant Köppel. «Tout au long de l'année, qu'il pleuve ou qu'il vente, nous en vendons au moins un par jour», précise Urs Köppel – avant de reconnaître que, grâce à l'utilisation du café d'Ernst Knuchel, son «Spécial» est encore plus savoureux que d'habitude. Intrigué et enchanté de constater le réel impact de la qualité du café sur le résultat final, il essaye sur-le-champ un deuxième cru, le Colorado Hacienda Sonora, originaire du Costa Rica. «Légèrement torréfié, ce café est parfait pour le café filtre. →

RECETTE



VERRINES À L'EXPRESSO

Ingrédients pour 30 verrines

Ingrédients

- 160 g de jaune d'œuf
- 300 g d'œufs
- 360 g de sucre
- 8 feuilles de gélatine
- 1000 g de crème
- 160 g de Baileys
- 140 g d'expresso
- 20 g de sirop (eau sucrée)
- 30 g de Baileys

Biscuits au choix pour le fond (excellent moyen d'utiliser les biscuits, morceaux de gâteau ou entamés en surplus). Pour les verrines ci-dessus, Urs Köppel a utilisé des morceaux de financiers et de biscuits au chocolat.

Préparation

Mélanger le sirop et les 30 g de Baileys. Découper les financiers en tranches, les tremper dans le mélange de sirop et de Baileys. Disposer une tranche au fond de chaque verrine. Fouetter à la main les jaunes d'œufs, le sucre et les œufs entiers, tout d'abord sur le feu, jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient dissous, puis hors feu. Pendant ce temps, dissoudre la gélatine. Fouetter la crème. Mélanger la gélatine à la crème, incorporer au mélange d'œufs et de sucre. Diviser ensuite la masse en deux. Incorporer l'expresso dans l'une des moitiés, les 160 g de Baileys dans l'autre. Verser la crème au Baileys dans les verrines. Disposer ensuite un fond de biscuit au chocolat. Verser la crème à l'expresso, puis réserver au frais jusqu'à ce que l'ensemble soit figé. Orner avec de la crème et des décorations en chocolat.

RECETTE



PRALINÉS AU CAPPUCCINO

Ingrédients pour 196 pralinés

Ingrédients

- 625 g de crème
- 100 g de glucose
- 30 g de café
- 750 g de chocolat au lait de couverture
- 15 g de pâte de moka
- 175 g de Nussa Ferma (graisse végétale aux amandes et aux noisettes)
- 310 g de chocolat blanc de couverture
- Cacao en poudre

Préparation

Mélanger et cuire la crème, le glucose, le café, le chocolat au lait de couverture et la pâte de moka de manière à obtenir une ganache. Laisser refroidir, verser dans des moules à pralinés. Recouvrir de chocolat de couverture. Battre le Nussa Ferma en neige. Ajouter le chocolat blanc de couverture, légèrement tempéré. Mélanger les deux, verser la mousse obtenue dans une poche à douille et décorer chaque praliné. Saupoudrer délicatement avec le cacao.

Si l'on choisit une torréfaction plus foncée, il est idéal pour les expressos», souligne Ernst Knuchel. Celui qu'il a apporté aujourd'hui est un Colorado clair. «Cette torréfaction fait ressortir les arômes fruités de ce café raffiné, surtout sa note de rose, particulièrement agréable.» Convaincu par cet argument, le confiseur décide de s'en servir pour ses verrines à l'expresso (voir recette ci-contre).

Cela dit, tout le monde n'a pas la chance d'avoir un café d'aussi bonne qualité à portée de la main. Que faire? Pour les desserts, Ernst Knuchel conseille d'une manière générale d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta. «Le robusta a souvent un léger arôme d'humus qui s'accorde mal avec les desserts.» Mieux vaut également éviter les cafés très torréfiés. «Les cafés clairs sont riches en arômes intéressants, tandis que les cafés foncés ont souvent un goût de fumée trop prononcé.»

Et comme le choix de la variété et le degré de torréfaction ne sont pas les seuls facteurs décisifs, Ernst Knuchel a apporté sa propre machine à café. «Le réglage de la finesse de la mouture, du temps d'écoulement de l'eau et de la pression ont une influence considérable sur l'arôme», insiste l'expert ès cafés.

Différences infimes, impact majeur

Pour nous montrer à quel point l'écart peut être important, il nous fait une démonstration avec son Colorado Hacienda Sonora, à partir duquel il prépare deux cafés distincts. Même degré de torréfaction, même eau: seule diffère la pression exercée sur le café moulu.

«La mousse d'un bon café doit être tigrée» dit Ernst Knuchel. «On le déguste par toutes petites gorgées, en avalant de l'air.» Il est donc expressément autorisé, voire recommandé, de le boire bruyamment. «Le café doit laisser un goût agréable en bouche. Si celui-ci persiste dix minutes après la dégustation, c'est que l'on est en présence d'un café de qualité supérieure.» Le premier Colorado que nous savourons a un arôme intense, légèrement amer. Le deuxième, moins amer, se distingue par une acidité rafraîchissante. Les arômes s'épanouissent en douceur et leur éventail est plus large. Pour ses verrines à l'expresso, Urs Köppel choisit malgré tout la première préparation, un peu corsée.

Le confiseur, qui se considère lui-même comme un amoureux des arômes extravagants, aime par-dessus tout l'expérimentation et la découverte de nouvelles saveurs, comme le prouvent les pâtisseries qu'il propose dans sa boutique et son café-



Comme un vrai cappuccino, les pralinés au cappuccino sont saupoudrés de cacao.

restaurant. «Nous renouvelons notre offre en permanence», dit Urs Köppel, «mais il faut se montrer patient: nos clients mettent du temps à adopter nos nouvelles créations.» En témoigne le millefeuille au café, garni d'une crème diplomate au café et recouvert d'un glaçage au moka. «Les gens sont très intéressés par cette création, mais la plupart d'entre eux continuent à acheter notre millefeuille traditionnel à la vanille. Par contre, ceux qui le goûtent sont conquis

et n'en veulent plus d'autre.» En homme d'affaires avisé, il pratique ce que l'on pourrait appeler un «marketing pour les sens». «Biscuit, praliné ou petite pâtisserie, nous servons chaque café et chaque thé avec l'une de nos créations. Et tous nos produits, sans exception, sont ornés d'un petit chocolat arborant notre logo.»

Urs Köppel a repris l'entreprise familiale il y a 30 ans. «Même si elle a souvent changé de nom au fil du temps, notre mai-

son est centenaire et je représente la quatrième génération. D'ailleurs, à ce jour, je suis celui qui détient le record de longévité», se félicite-t-il en souriant. Confiseur par vocation, il estime que son métier est l'un des plus beaux et des plus créatifs au monde. Sa passion est évidente, et il aime la transmettre, ce qui explique que l'an dernier, il ait été élu Porteur d'avenir 2016 en tant que Maître d'apprentissage de l'année. Il est par ailleurs membre du comité central de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, membre de différents jurys d'examen et expert des championnats suisses de sa spécialité.

Urs Köppel et le torréfacteur Ernst Knuchel ont bien des choses en commun. Spécialistes accomplis dans leur domaine, ils pratiquent leur profession avec passion et enthousiasme. Et ce n'est pas tout: l'un comme l'autre préfèrent de loin ne rien boire plutôt que d'avaler un mauvais café. •

CONTACT

Confiserie Köppel

Bahnhofstrasse 20
8590 Romanshorn
Tél. 071 463 16 52

www.konditorei-koepfel.ch

Freshcoffee GmbH

Schützenstrasse 5
8800 Thalwil
Tél. 044 586 35 30

www.freshcoffee.ch

Annonce

Hero
SEIT 1886
GASTRONOMIQUE



Topping

Das Beste kommt zum Schluss.

Krönen Sie Ihre Dessertkreationen mit den beliebten Hero Toppings. Sie eignen sich hervorragend zum Dekorieren, Verfeinern oder Aromatisieren. Die Dessertsaucen sind in verschiedenen Sorten in der 500-g- und 1-kg-Flasche erhältlich.

Le meilleur pour la fin.

Couronnez vos desserts sucrés des fameux toppings Hero. Ils sont parfaits pour décorer, affiner ou aromatiser. Les sauces dessert sont disponibles en plusieurs variétés, en bouteilles de 500 g et de 1 kg.