KĀFĒI



LE BRUNCH AUX SAVEURS D'ASIE

10 ans d'histoire | 50 recettes

Ping Wang

Racine

SOMMAIRE
目录

DIX ANS, DIX PROJETS, UNE MÊME ÉNERGIE FAMILIALE **7**

RECETTES SUCRÉES **25**

Cookie au matcha **26**
Cookie au caramel miso **29**
Cookie au tahini **30**
Cookie au genmai **33**
Banana bread **34**
Chiffon cake à la vapeur **37**
Chiffon cake au pandan **38**
Cake à l'huile d'olive et au yuzu **41**
Gâteau roulé aux fraises **42**
Gâteau roulé au sésame **46**
Mooncakes à la pâte de haricots rouges **50**
Toast au miel **54**
Flan à l'hojicha **57**
Crème brûlée à l'ube **58**
Cheesecake basque au matcha **61**
Mousse au thé vert genmaicha | vegan **62**
Gâteau au pandan façon nid d'abeilles **65**
Granola façon Kafei **66**
Pâte de sésame | goma **69**
Chouchou au miso **70**
Pâte de pandan | kaya **73**
Dango **74**
Fruits pochés **77**
Biscuit au golden syrup honey comb **78**
Crème au fromage frais **81**
Crème de hojicha **82**
Crumble au chocolat **85**
Crumble aux noix **86**
Meringue **89**

Fluffy pancakes **90**
Bubble waffle **96**

RECETTES SALÉES **99**
Sauce miso à la hollandaise **100**
Vinaigrette au sésame **103**
Poitrine de porc caramélisée **104**
Curry vert thaïlandais aux légumes **107**
Pickles maison **108**
Kimchi maison **111**
Pancake au tofu **112**
Œufs mimosa façon sando **115**
Poulet katsu **116**
Mapo tofu **118**

RECETTES DE BOISSONS **121**
Limonade de pêche blanche **122**
Thé glacé au jasmin et au litchi **125**
Thé glacé au jus d'arbouse et à la crème de fromage **126**
Matcha à l'eau de coco **129**
Matcha latte à la fraise **130**
Golden latte **133**
Café aux œufs **134**
Sirop de citrouille épicé **137**
Café latte au maïs **138**

DIX ANS DE RENCONTRES, DE PASSION ET DE PARTAGE **140**

LEXIQUE **142**

REMERCIEMENTS **144**


[kāfēi]
korner
SPECIALITY COFFEE & FLUFFY PANC

RECETTES SUCRÉES

甜品篇

FLUFFY PANCAKES

日式厚松饼

**Véritable marque de fabrique de Kafei,
cette recette a été développée puis perfectionnée au fil des années.
Elle reflète l'identité et l'exigence de la marque.**

Difficulté : ***
Préparation :
30 minutes
Cuisson :
10 minutes
Matériel :
poêle haute à couvercle,
batteur électrique,
maryse,
thermomètre à chaleur,
cuillère à glace à
manche à ressort
(6 cm de diamètre)

**Ingrédients
(6 portions) :**
60 g de farine
65 g de lait entier
2 jaunes d'œufs
6 blancs d'œufs
60 g de sucre
impalpable
sirop d'érable,
chocolat fondu, crème
fraîche montée ou
fruits frais (l'ensemble
de ces ingrédients sont
optionnels)

Préparation

Séparez les blancs des jaunes.

Mélangez au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le lait, puis ajoutez la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux.

Dans un autre récipient, montez les blancs d'œufs au batteur électrique en ajoutant progressivement le sucre impalpable. Vous devez obtenir une meringue souple et pas trop ferme.

L'étape de l'incorporation de la meringue dans la pâte est importante et délicate. Ajoutez d'abord un tiers de la meringue à la pâte et mélangez à l'aide d'une maryse jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Incorporez ensuite délicatement un deuxième tiers de la meringue. Répétez l'opération avec le reste de la meringue, sans trop mélanger. Vous devez obtenir une pâte homogène, légère, aérée et non liquide.

Utilisez cette préparation immédiatement afin d'obtenir des pancakes bien aérés, car elle ne se conserve pas. ➥








Pour la cuisson des pancakes, munissez-vous d'une poêle avec couvercle et utilisez un thermomètre de cuisson pour contrôler la température.
Chauffez la poêle à 190 °C puis, à l'aide d'une cuillère à glace, déposez 3 boules de pâte les unes à côté des autres sans les aplatir et répétez l'opération en ajoutant 3 nouvelles boules de pâte sur les premières.
Selon la taille de votre cuillère et la hauteur de votre poêle, vous pouvez répéter cette opération 3 fois.

Couvrez la poêle et laissez cuire pendant 3 minutes 30. À l'aide d'une maryse, retournez délicatement les pancakes en les aplatissant légèrement. Ajoutez ensuite quelques gouttes d'eau dans la poêle afin de créer de la vapeur, puis refermez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.
Veillez à bien contrôler la température de la poêle et adaptez la chaleur si nécessaire.

Pour obtenir des pancakes bien gonflés et moelleux, vérifiez délicatement la cuisson en touchant leurs bords du bout du doigt avant de les retirer de la poêle.
Ils doivent être souples tout en ayant une bonne tenue.
Une cuisson insuffisante ou excessive risque de les faire retomber et de leur faire perdre leur texture aérienne.

Dégustez les pancakes directement avant qu'ils ne retombent, par exemple avec du sirop d'érable, du chocolat fondu, de la crème fraîche montée ou des fruits frais. ➥



FLAN À L'HOJICHA

焙茶布丁

**En 2024, lors d'un voyage en Asie,
j'ai redécouvert le flan renversé de notre enfance.
Cette madeleine de Proust m'a donné envie de développer une recette
pour l'intégrer à la carte.**

Difficulté : ***
Préparation :
2 heures
Temps de repos :
12 heures
Cuisson :
50 minutes à 130 °C
Matériel :
6 ramequins à flan
en inox ou en verre
(7 cm de diamètre,
5 cm de hauteur),
fouet,
casserole,
tamis

Ingrédients

Pour le caramel :
60 g de sucre blanc
35 g d'eau tiède

**Pour le flan
(6 portions) :**
4 œufs
480 g de lait entier
90 g de sucre blanc
60 g de mascarpone
1 gousse de vanille
18 g de feuille de hojicha
(voir lexique)

Préparation

1. Préparation du caramel

Faites bouillir à feu doux le sucre dans une casserole sans mélanger afin d'obtenir un caramel.
Celui-ci va progressivement s'épaissir et devenir de plus en plus foncé, jusqu'à devenir brun rougeâtre.
Retirez la casserole du feu et ajoutez l'eau tout en faisant attention aux éclaboussures de caramel.

Versez le mélange de caramel dans les ramequins et réservez au réfrigérateur.

2. Préparation du flan

Portez à ébullition les feuilles de hojicha dans le lait pendant 30 minutes. Filtrez pour retirer les feuilles, puis complétez avec un peu de lait afin d'obtenir à nouveau 480 g de lait infusé. Dans une casserole, faites chauffer le sucre, la vanille, le mascarpone et le lait infusé jusqu'à ébullition.

Hors du feu, ajoutez les œufs en fouettant vivement.

Passez ensuite plusieurs fois la préparation au tamis afin d'obtenir une texture lisse et sans grumeaux.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain, versez 120 g de préparation dans chaque ramequin. Disposez-les dans un plat profond allant au four et versez de l'eau chaude à mi-hauteur afin de réaliser une cuisson au bain-marie. Couvrez le plat de papier aluminium et percez-le de petits trous.

Laissez cuire à 130 °C pendant 50 minutes.

Après cuisson, laissez refroidir au réfrigérateur avant de démouler.

DANGO

団子

D’origine japonaise, cette friandise se déguste aussi bien sucrée que salée.

Difficulté : ✱
Préparation :
20 minutes
Cuisson :
5 à 10 minutes
Matériel :
casserole

Ingrédients
110 g de farine
de riz gluant
140 g de tofu soyeux
40 g de sucre
impalpable
10 g de matcha
(optionnel)
1 L d’eau
pâte de haricots rouges
(optionnel)

Préparation

Dans un bol, mélangez à la main la farine de riz gluant avec le tofu soyeux et le sucre jusqu’à obtention d’une pâte homogène, fluide et légèrement compacte.

Façonnez ensuite des boules de 10 à 15 g. Pour obtenir des dangos bien ronds et lisses, déposez un morceau de pâte entre vos paumes et réalisez des mouvements circulaires en gardant les mains bien plates.

Dans une casserole, portez de l’eau à ébullition, puis plongez-y les boules de dango. Elles sont cuites lorsqu’elles remontent à la surface.
Après cuisson, transvasez-les immédiatement dans un bain d’eau froide.

Les dangos ont tendance à durcir après un long repos au réfrigérateur. Il est donc préférable de les déguster rapidement.

Ils se savourent simplement saupoudrés de sucre, qui peut être légèrement caramélisé pour encore plus de gourmandise.

Il est possible de garnir les dangos d’un insert, par exemple avec de la pâte de haricots rouges.



RECETTES SALÉES

咸食篇



POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE

红烧肉

Ce plat asiatique emblématique, transmis par notre père, a marqué les débuts de nos créations inspirées de nos origines.

Difficulté : **
Préparation :
2 heures 30
Cuisson :
25 minutes à 190 °C
Matériel :
casserole

Ingrédients
1 kg de poitrine de porc
250 g de champignons
3 carottes
10 g de gingembre frais
10 g de sauce soja foncée
750 g d'eau
2 g de sel
2 g de glutamate (voir lexique)
1 anis étoilé

Préparation

Coupez le porc en tranches d'environ 2,5 cm, puis enfournez-les au four pendant 25 minutes à 190 °C.

Préparez la garniture en épluchant les carottes avant de les couper grossièrement. Coupez également les champignons en quatre.

Une fois le porc cuit, transvasez la viande dans une casserole avec l'eau, le gingembre, la sauce soja, le sel, le glutamate et l'anis étoilé. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 1 heure. Remuez de temps en temps et ajoutez un peu d'eau si nécessaire afin d'éviter que la préparation ne réduise trop.

Ajoutez ensuite les carottes et les champignons, puis poursuivez la cuisson pendant 30 minutes supplémentaires. Goûtez la sauce et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Ce plat se déguste traditionnellement avec du riz mais peut aussi être mangé avec du pain.

L'HISTOIRE DE CETTE RECETTE

Plus connu sous le nom de Hong Shao Rou (红烧肉), ce plat a accompagné toute notre enfance. Convivial et généreux, il fait partie des recettes que notre père aime le plus cuisiner et partager. Lorsque nous avons lancé nos brunchs, il nous a semblé évident de revisiter le classique œuf Benedict au bacon en y intégrant cette recette. Une manière de rendre hommage à nos souvenirs d'enfance tout en faisant découvrir une saveur emblématique de notre culture chinoise.



RECETTES
DE BOISSONS
饮品篇

