

Macaron 100% café



Pour environ 26 éclairs de 10 cm de long

Préparation

1 Macaron

Préparation pour coque à macarons

1

Eau tempérée 180 g

Extrait de Café Sébalcé 20 g

Mélanger la préparation pour macaron, l'eau et l'extrait de café 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale.

Dresser les coques à macaron à la poche à douille (env. 78), en forme de langues de chat de 10 cm de long sur des plaques recouvertes de tapis de cuisson.

Cuire à 130°C, tirage ouvert, sur plaque doublée, env. 20 min en four ventilé ou 35 min en four à sole.

2 Mousseline au café

Crème mousseline 600 g

Eau froide 1.5

Extrait de café 40 g

Verser l'eau dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour mousseline et mélanger 1 min en première vitesse puis 4 min à vitesse maximale.

Incorporer l'extrait de café en fin de

