

Macarons Chocolat-Café
Pour environ 120 macarons individuels



1. COQUES DE MACARONS CAFÉ

350 g de sucre glace
350 g de poudre d'amandes
120 g de blancs d'œufs (1)
130 g de blancs d'œufs (2)
350 g de sucre semoule
90 g d'eau
20 g de **Café Pâtissier - Arôme et colorant Sébalcé**

Dans un récipient, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.

Dans un récipient, mélanger les blancs d'œufs (1) avec le mélange de poudres et l'arôme café, remuer assez énergiquement à l'aide d'une spatule.

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, fouettez les blancs d'œufs (2) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et l'eau, puis chauffer jusqu'à 121 degrés.

Verser le mélange eau-sucre sur les blancs d'œufs, puis continuer à fouetter à vitesse rapide jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement le mélange eau-sucre-blancs d'œuf au mélange sucre glace-poudre d'amandes-blancs d'œufs puis énergiquement jusqu'à former un ruban bien lisse. Réserver en poche. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, pocher les macarons puis cuire environ 12 minutes à 150°C en four ventilé. Laisser refroidir les coques au moins 10 minutes avant de les garnir.

2. CRÉMEUX CHOCOLAT

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.

200 g de **Crémeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réserver au réfrigérateur, filmé au contact.

3. CRÉMEUX CAFÉ

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.

200 g de **Crémeux Chocolat ancel**

20 g de **Café Pâtissier - Arôme et colorant Sébalcé**

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réserver au réfrigérateur, filmé au contact.

4. RÉALISATION DES MACARONS

Au batteur, à l'aide du fouet, à pleine vitesse, monter le crémeux chocolat quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. À la poche, garnir les macarons de crémeux chocolat. Procéder de la même façon avec le crémeux café puis le dresser à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré sur le dessus des macarons. Décorer de grains de café en chocolat.