

RECETTE DE LA CREME AU BEURRE CAFE



INGREDIENTS

200 g de beurre mou

150 g de sucre

3 cl d'eau

10 gouttes de jus de citron

5 jaunes d'œufs

Extrait de café ou café soluble

Comment faire la recette du beurre café

En premier lieu, commencez par faire le sirop. Pour cela, mettez l'eau, le sucre et le jus de citron dans une casserole.

Toute la difficulté de la recette réside dans cette étape. En effet, le sirop est un peu délicat à maîtriser. Le mélange doit cuire à petit ébullition, soit entre 110 et 115 °. Toutefois, si vous avez un thermomètre de cuisine, évidemment c'est parfait.

Ensuite, mettez les jaunes d'œufs dans le mixer avec le café froid. Ainsi, versez le sirop de sucre encore bouillant doucement (faites couler en filet).

Là-dessus, faites tourner le robot rapidement jusqu'à ce que le volume de la préparation augmente (environ 15 minutes).

Maintenant laissez bien refroidir.

C'est alors que vous pouvez ajouter progressivement le beurre mou (consistance d'une pommade). Vous devez obtenir une texture onctueuse.

Vous pouvez maintenant décorer la bûche de Noël, le Paris-Brest du dimanche etc....

Bon appétit !

Pour voir l'article sur mon blog [click ICI](#)