

Macaron Mocaccino

Recette pour 4 personnes



Description

Dans une coque croquante et moelleuse aux arômes de café, vous découvrirez une mousse au chocolat onctueuse, avec une puissance chocolatée de 65% de fève de cacao.

Ingrédients

Coques de macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 2 Cuil. à thé Trablit (extrait de café liquide)

Mousse au chocolat

- 205 Ml Crème 35% à fouetter
- 125 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **293 F°**

Coques de macaron au café

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot-coupe la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis.

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Ajoutez l'extrait de café et mélangez de nouveau.

Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez-les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Mousse au chocolat

Faites fondre votre chocolat dans un bain-marie et montez votre crème avec un batteur électrique ou à la main. Une fois votre chocolat fondu, laissez-le 5 minutes sur la table, puis incorporez 1/4 de la crème fouettée à l'aide d'un fouet, en mélangeant énergiquement. Une fois le mélange complété, incorporez le reste de la crème en pliant avec le fouet. Il ne vous reste plus qu'à placer la mousse au chocolat dans une poche à pâtisserie avec une douille unie. Réalisez une belle boule de mousse au centre de votre coque de macaron bien froide.

Bon appétit!