



Royal au café

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique

Croustillant au café

20g de chocolat au lait
20g de crêpes dentelles
40g de pâte praliné
1/2cuillère à café d'arôme café

Mousse au café

2 jaunes d'oeuf
150g de lait
150g de crème liquide entière
25g de sucre
30g de chocolat au lait
5g de café soluble
1,5feuille de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque à gâteaux

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-pièces 6 biscuits à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Croustillant au café

Faire fondre le chocolat avec l'arôme café au bain marie

Ajouter le praliné, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Étaler la préparation sur les biscuits et mettre au congélateur pour 1h

Mousse au café

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, le chocolat au lait et le café 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Verser la mousse dans les moules

Poser dessus les biscuits congelés en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler et floquer avec un spray velours
