

BÛCHETTES AU CAFÉ

Pour 26 bûchettes au café



1. **MACARON**

1000 g de Macaron ancel
25 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
175 g d'eau

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.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie de 10 mm, dresser des fonds de macarons (selon le nombre de pièces réalisées) en forme de langue de 10 cm de long sur plaques recouvertes de tapis de cuisson.

Cuire environ 20 min à 130°C, tirage ouvert.

2. **MOUSSELINE CAFÉ PUR ARABICA**

600 g de Mousseline ancel
30 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
1500 g d'eau froide

Verser l'eau dans la cuve du batteur, ajouter la préparation et mélanger 1 min en première vitesse puis 4 min à vitesse maximale. Incorporer l'extrait de café en fin de battage.

3. **MONTAGE ET FINITION**

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser la mousseline sur les langues de macarons, placer ensuite de part et d'autre de la mousseline une langue de macaron puis décorer avec des grains de café en chocolat.