

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Bouchées au moka et son palet sablé

Moules Flexipan®

Ingrédients :

Pour la crème au moka (24 tourbillons)

- 30 g de sucre en poudre
- 10 g de café soluble en granulés expresso
- 2 g d'agar-agar (vahiné)
- 200 g de crème fleurette entière 30% MG

Pour les palets sablés (24 mini-cylindres)

- 110 g de beurre doux
- 40 g de sucre glace
- 1 g de sel fin de Guérande
- 100 g de farine T55

Pour le montage et la finition

- des perles dorées ou argentées



Préparation:

Pour la crème au moka (24 tourbillons)

Placer les moules Tourbillons vides au congélateur posées sur la plaque alu perforée. Peser et mélanger les poudres dans un bol (posé sur couvercle). Ensuite, verser la crème dans le bol, le café soluble, le sucre et l'agar-agar mélangés, porter à ébullition 3 minutes - 110°C - vitesse 3. (sans verre doseur). A l'aide de l'entonnoir automatique, verser le mélange dans les 24 empreintes Tourbillons. Placer au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Pour les palets sablés (hors robot) (24 mini-cylindres)

Placer les moules Mini-cylindres sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 150°C. Réduire le beurre en pommade au fouet. Ajouter le sucre glace et le sel, fouetter énergiquement. Incorporer la farine d'un seul coup et mélanger doucement et peu à la spatule haute température. (sinon élastique à cause du gluten). Dresser dans les empreintes à la poche à douille (unie). Cuire environ 20 à 25 min à 150°C. Repos 5 minutes, démouler et laisser refroidir sur la grille à pâtisserie.

Pour le montage et la finition

Démouler les tourbillons et les placer sur les palets. Décorer avec une perle dorée ou argentée ou non selon goûts.

Bonne dégustation

Robot i-cook'in®

<https://www.guydemarle.com/recettes/bouchees-au-moka-et-son-palet-sable-9077>