

Essence de café

51

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

| | |
|-----------------------|--------|
| Préparation : | 30 min |
| Cuisson : | 10 min |
| Coût : | 1 |
| Difficulté : | 1 |
| Nombre de personnes : | 6 |

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

40 g de café soluble corsé 400 g de Sucre en poudre 200 g d'eau 25 g de vanille liquide

PRÉPARATION

| | Accessoires | Durées | °C | Vitesse | Turbo ou pétrissage |
|--|---|--------------|--------|---------|---------------------|
| Dans le bol, mettre le café soluble, le sucre et l'eau. Régler sur 4 minutes 30 secondes - 120°C - vitesse 3. (sans verre doseur)-(SURVEILLER et arrêter dès que le liquide monte car selon la température de l'eau au départ même froide, le temps peut varier) |  | 4 min 30 sec | 120 °C | 3 | |
| Laisser tourner 5 minutes - vitesse 2 sans chauffer. (sans verre doseur) |  | 5 min | | 2 | |
| Régler à nouveau sur 3 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur) |  | 3 min | 100 °C | 3 | |
| Ajouter de la vanille liquide par l'orifice du couvercle. Régler à nouveau sur 1 minute 30 secondes - 100°C - vitesse 3.(sans verre doseur) |  | 1 min 30 sec | 100 °C | 3 | |

Laisser refroidir le mélange en laissant tourner 5 minutes
- vitesse 3 sans chauffer.(sans verre doseur)



5 min

3

Réserver dans un petit cul poule en inox. Le mélange devient sirupeux. Quand l'extrait est bien froid, enlever l'écume et le mettre en bouteille (bouchon à vis).

0

SUGGESTION: Personnellement, je le conserve dans des petites bouteilles en verre de jus de fruits, environ un an au réfrigérateur. Elle servira pour les crèmes Moka, les ganaches, les bavaroises, les glaces, etc...

0