

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