

CRÈME CAFÉ FAÇON CATALANE

Nombre de portions



10 pers.

Temps de préparation



20 min.

Temps de cuisson



45 min.

Réduction calorique*



-40%

Niveau de difficulté



Facile



Votre aide pour cette recette



Canderel Sucralose
Cylindre 500g

500G DE CANDEREL = 5KG DE SUCRE = 200 PARTS

MISE EN ŒUVRE

Porter à ébullition la crème, le lait et les grains de café concassés.

Filmer hermétiquement et laisser infuser 10 min.

Mettre la feuille de gélatine à hydrater dans l'eau froide.

À part, mélanger dans un récipient la poudre Canderel Sucralose avec les jaunes d'œufs.

Filter la crème puis réaliser une crème anglaise. Cuire entre 83 et 85°C.

Ajouter la feuille de gélatine essorée.

Ajouter l'extrait de café, puis mixer à l'aide d'un mixeur à main.

Débarrasser, filmer puis laisser refroidir.

Mélanger, puis verser la crème dans les contenants.

Réserver au frais.

INGRÉDIENTS

- 300g de crème liquide semi épaisse 18%MG
- 200g de lait écrémé
- 16g de grains de café concassés
- 110g de jaunes d'œufs
- 5g de poudre Canderel Sucralose
- 2g de feuilles de gélatine 200 Bloom (1 feuille de 2g)
- 8g d'extrait de café



L'astuce du chef :

Il est très important de refroidir la crème puis de la mélanger avant de la couler dans les contenants ; sa texture sera plus crémeuse.

*Par rapport à une recette à base de sucre et d'ingrédients non allégés.