

Crème au beurre au café

Noël au beurre



Ingédients :

- 140 g de sucre en poudre

- 10 cl d'eau
- 250 g de beurre pommade
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- Extrait de café
- 2 Grandes tasses de café ristretto sucré froid

Ustensiles:

- Casserole
- Pinceau
- Robot pâtissier
- Thermomètre de cuisine

Préparation:

- Sortir le beurre au moins 3-4 heures avant la recette
- Faire le café et le laisser refroidir
- Imbiber le biscuit de la bûche avec le café à l'aide d'un pinceau et la rouler de nouveau
- Diluer le sucre dans l'eau et porter à 120 °
- Pendant ce temps, dans le bol du robot fouetter tous les œufs pour les mélanger
- Quand le sucre est à température, l'ajouter en faisant couler le long du bol et en remuant lentement
- Quand tout le sucre est versé, remuer vite jusqu'à ce que la préparation refroidisse à température ambiante
- Ajouter le beurre travaillé en plusieurs fois en continuant à fouetter rapidement jusqu'à obtenir une crème onctueuse
- Ajouter l'extrait de café en goutant au fur et à mesure, j'ai mis toute la fiole
- Dérouler la bûche et la garnir de crème
- La rouler et la recouvrir de crème et la conserver au frigo

Bon appétit !