

Macarons Chocolat-Café  
Pour environ 20 macarons individuels



### 1. **COQUES DE MACARONS CAFÉ**

1000 g de **Macaron ancel**  
180 g d'eau tempérée  
20 g de **Café Pâtissier - Arôme et colorant Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale, mélanger tous les ingrédients pendant 5 minutes. Sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson, dresser les macarons par 4, à la poche à douille unie. Cuire environ 20 minutes à 130°C en four ventilé, tirage ouvert. Décoller après complet refroidissement.

### 2. **CRÉMEUX CHOCOLAT**

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.  
200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une

préparation homogène. Réserver au réfrigérateur, filmé au contact.

### 3. **CRÉMEUX CAFÉ**

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.

200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

20 g de **Café Pâtissier - Arôme et colorant Sébalcé**

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et d'arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réserver au réfrigérateur, filmé au contact.

### 4. **RÉALISATION DES MACARONS**

Au batteur, à l'aide du fouet, à pleine vitesse, monter le crèmeux chocolat quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. À la poche, garnir les macarons de crèmeux chocolat. Procéder de la même façon avec le crèmeux café puis le dresser à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré sur le dessus des macarons. Décorer de grains de café en chocolat.