

Cappuccino chocolaté et mousse de café |

Recette pour 12 tapas



Description

Un joli trompe-l'oeil sur un café typiquement italien : le Cappuccino.

Vous retrouverez une ganache au chocolat noir et une mousse légère au café.

Ingrédients

Ganache chocolat noir

- 500 Ml Crème 35% à cuisson
- 260 Gr Chocolat noir
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Espuma de crème café

- 125 Ml Lait
- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre
- 30 Ml Liqueur de tia maria
- 1 Feuille(s) Gélatine

Finition

- 50 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Ganache chocolat noir

Faites bouillir dans une casserole votre crème avec la gousse de vanille bien grattée.

Mettez le chocolat noir dans un bol, versez dessus la crème chaude, patientez 30 secondes puis mélangez de manière à bien lisser le crémage.

Coulez la ganache encore chaude dans de belles tasses à café.

Espuma de café

Faites bouillir le lait et la crème dans une casserole. Dans un bol, mélangez énergiquement les jaunes et le sucre, versez dessus une partie du lait/crème chaud et mélangez bien.

Reversez l'ensemble dans la casserole, poursuivez la cuisson en baissant le feu et sans cesser de remuer avec une spatule, ne pas dépasser le 82°C.

Hors du feu ajoutez-y la gélatine réhydratée, le Tia Maria et bien mélanger. Passez le mélange dans un chinois étamine, versez ensuite dans un siphon. Il ne vous reste plus qu'à charger le siphon de deux cartouches (MAXIMUM) de gaz NO₂. Ensuite, placez le siphon dans le frigo en position couchée.

Finitions

Sortez vos tasses à café avec la ganache suffisamment à l'avance de manière à ce que la ganache soit servie à t° ambiante. Au dernier moment, remplissez le dessus d'espuma de Tia Maria, saupoudrez de cacao en poudre et servez.

Bon appétit!