



Crème au beurre à la meringue italienne

Ingrédients :

165g sucre
60ml eau
5 blancs d'œufs

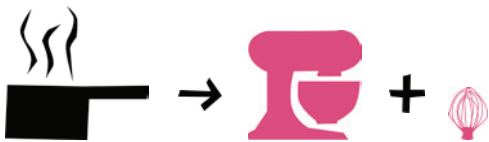
50g sucre
500g beurre froid, coupé en cubes
de 1cm environ



1 Chauffer 165g de sucre avec 60ml d'eau dans une petite casserole jusqu'à atteindre la température de 120°C. Pendant que le tout chauffe, préparer la meringue.



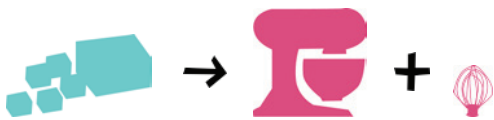
2 Mixer les blancs d'œufs au mixeur électrique jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes (environ 1-2 minutes). Ajouter 50g de sucre et mixer encore pour bien mélanger le tout.



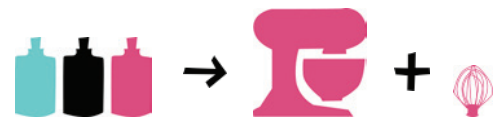
3 Verser lentement le sirop chaud dans les blancs d'œufs en mettant le mixeur sur sa vitesse maximum.



4 Batta cette préparation pendant 7-10 minutes jusqu'à ce que l'extérieur du bol soit à température ambiante.



5 Ajouter lentement le beurre: cube par cube. Le beurre diminuera légèrement la masse.



6 Ajouter les arômes souhaités :
Chocolat : 80g du MEILLEUR cacao en poudre que vous pouvez trouver et 1 cuillère à café d'extrait de vanille.
Noix de coco : 1 cuillère à café d'extraits de noix de coco et 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

Café : 1 cuillère à café d'espresso en poudre ou 3-5 cuillère à soupe de café fort.



Astuce de Miss Kitsch :
Le beurre doit être froid.