



CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

IDÉE DE RECETTE



CAFÉ ROYAL®: PLUS QU'UN SIMPLE CAFÉ

Avec Café Royal®, il y en a pour tous les goûts: de la puissance du Ristretto à la douceur du Decaffeinato en passant par l'intensité aromatique du Lungo. Les cafés certifiés UTZ, primés à de maintes reprises, permettent de préparer – outre de savoureuses boissons pour le plaisir du café au quotidien – tout un éventail de délices culinaires. Etes-vous encore à la recherche d'un succulent dessert pour Pâques?



Rumeur Publique
Téléphone: +33 (0)1 55 74 52 18
E-mail: caferoyal@rumeurpublique.fr



CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

IDÉE DE RECETTE



Muffins moelleux au chocolat et à l'expresso, glaçage beurre-café

Muffins (recette pour 12 muffins)

- ◆ 200 g de chocolat noir
- ◆ 3 œufs
- ◆ 160 g de sucre de canne
- ◆ 1 paquet de sucre vanillé
- ◆ 125 g de beurre
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 280 g de farine
- ◆ 3 cc de levure en poudre
- ◆ 200 g de crème acidulée
- ◆ 60 ml de Café Royal® Espresso

Glaçage

- ◆ 360 g de sucre glace
- ◆ 10 g de cacao en poudre non sucré
- ◆ 150 g de beurre ramolli ou de margarine ramollie
- ◆ 60 ml de Café Royal® Flavoured Edition Vanilla
- ◆ quelques dragées œufs

Préparation

Préchauffer le four à 200° C (chaleur tournante: 170° C) et placer des caissettes en papier dans un moule à muffins.

Faire fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie, puis laisser refroidir brièvement. Pendant ce temps, râper grossièrement le chocolat restant.

Battre les œufs, le sucre de canne, le sucre vanillé, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Mélanger la farine avec la levure en poudre, puis l'incorporer délicatement au mélange œufs-beurre. Ajouter la crème acidulée, préparer le Café Royal® Espresso et l'intégrer aussitôt. Bien remuer, puis délayer lentement le chocolat fondu et le chocolat râpé. Bien mélanger.

Verser la pâte dans les caissettes et cuire au four entre 12 et 15 minutes. Retirer le moule du four et laisser refroidir les muffins.



CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

IDÉE DE RECETTE



Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le cacao en poudre dans un petit bol. Dans un autre bol, battre le beurre ou la margarine pour obtenir une crème et incorporer le mélange sucré. Pour terminer, préparer le Café Royal® Flavoured Edition Vanilla, l'ajouter et ménager pour obtenir un glaçage bien lisse.

Recouvrir les muffins de glaçage à l'aide d'une poche à douille et les décorer avec une dragée œuf.

Bon appétit!

A propos de Café Royal®

En France la gamme basique de Café Royal® contient 7 types de café: Ristretto, Espresso, Espresso Forte, Lungo, Lungo Classico, Lungo Forte et Decaffeinato. En plus les amateurs de café peuvent choisir entre les Single Origins Colombia, India et Ethiopia, les Flavoured Editions Caramel, Vanilla et Almond et la Limited Edition Dark Roast. Dès à présent on peut acheter des grains de café et en avril la gamme sera élargie par des gobelets ready-to-drink. Les consommateurs peuvent retrouver Café Royal® dans les magasins Monoprix, Carrefour (dont Carrefour City et Carrefour Market), Système U, Match, Leclerc, Intermarché, Cora et en ligne sur cafe-royal.com.

En dehors de France, Café Royal® est vendu en Suisse, Allemagne, Autriche, Pays-Bas et en Espagne.

Téléchargez la version online et les photos (HD) ici :

<https://transfer.serviceplan.com/public.php?service=files&t=27d737cfa2cdd9fb5863114d311dd485>