

Kaffee- & Dulcey-Tarte

Ingrédients

- 120g Dulcey (oder blonde Schokolade)
- 260g Vollrahm
- 1,5g Gelatine
- 120g Sahne erhitzen, dann vom Herd nehmen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Gut rühren, dann die heiße Sahne mehrmals über die geschmolzene Schokolade gießen. Nach jedem Hinzufügen gut rühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
- 50g Ei (1 mittleres Ei)
- 60g Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 1g Salz
- 180g Mehl T55
- 50g Kartoffelstärke oder Maisstärke
- 55g Haselnusspraliné
- 35g Dulcey-Schokolade
- 45g zerbröselte Dentelle-Krêpes
- 1,5g Gelatine
- 18g Zucker
- 30g Eigelb
- 105g Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt
- 20g Trabliti (Kaffeextrakt)
- 25g dulcey

Préparation

1. Wenn Sie Desserts mit Kaffee mögen, kann ich Ihnen nur empfehlen, dieses Rezept blindlings auszuprobieren!
2. Eine Kaffee- & Dulcey-Schokoladentarte, mit Knusprigem, Cremigem, Mousse.
3. ein echter Liebling, was mich betrifft.
4. Zudem ist sie recht schnell zuzubereiten, obwohl man die Arbeit auf zwei Tage aufteilen muss: Am ersten Tag der Tarte-Teig, das Ausrollen und die Ganache, am zweiten Tag das Backen, das Knusprige, das Cremige und die Dekoration mit der aufgeschlagenen Ganache!
5. Material: Tartering von Buyer 20cm Saint-Honoré-Tülle von Buyer Perforierte Platte Nudelholz
Küchenmaschine Thermometer Zutaten: Ich habe Dulcey-Schokolade von Valrhona verwendet: Werbecode ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Webseite (Partnercode).
6. Zubereitungszeit: 1h15 + eine Nacht Ruhezeit + 25 Minuten BackzeitFür eine Tarte mit 20cm Durchmesser | 6 bis 8 Personen: Aufgeschlagene Ganache Dulcey: Dulcey (oder blonde Schokolade) Vollrahm 1, Gelatine
Die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen.
7. Die Schokolade schmelzen.
8. Sahne erhitzen, dann vom Herd nehmen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.
9. Gut rühren, dann die heiße Sahne mehrmals über die geschmolzene Schokolade gießen.
10. Nach jedem Hinzufügen gut rühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
11. Fügen Sie dann die restliche Sahne hinzu (die Sahne muss kalt sein).
12. Mit Frischhaltefolie abdecken, dann mindestens 6 Stunden kalt stellen, wenn möglich die ganze Nacht.
13. Süßer Haselnussteig: Ei (1 mittleres Ei) Butter Puderzucker Haselnusspulver Salz Mehl T55
Kartoffelstärke oder Maisstärke Ein Ei und etwas Sahne zum Bestreichen Die Butter mit dem Puderzucker, dem Haselnusspulver und dem Salz mixen.

14. Fügen Sie dann das Ei hinzu und schlagen Sie es gut auf.
15. Fügen Sie zuletzt das Mehl und die Stärke hinzu.
16. Den Teig nur wenig verarbeiten, bis ein homogener Teig entsteht.
17. Abdecken und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
18. Den Teig auf eine Dicke von 2 bis 3 mm ausrollen, dann in einen gebutterten Tartering von 20cm geben.
19. Den Tarteboden kühl stellen (idealerweise im Gefrierschrank).
20. Dann den Ofen auf 170°C vorheizen, den Tarteboden mit einer Gabel einstechen und etwa 20 Minuten backen.
21. Dann den Ring entfernen und den Tarteboden mit einem Ei, das mit etwas Sahne verquirlt wurde, mit einem Pinsel bestreichen.
22. Weitere 10 Minuten backen.
23. Die Tarte bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
24. Knuspriges Dulcey & Praliné: Haselnusspraliné Dulcey-Schokolade zerbröselte Dentelle-Krêpes
Über dem Wasserbad die Schokolade schmelzen, dann das Praliné und die zerbröselten Gavottes hinzufügen.
25. Auf dem gebackenen und abgekühlten Tarteboden verteilen, dann in den Kühlschrank stellen.
26. Café-Cremeux: 1, Gelatine Zucker Eigelb Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt Trablit (Kaffeextrakt) dulcey Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
27. Eigelb mit dem Zucker schlagen.
28. Die Sahne erhitzen, dann über die Eier gießen.
29. Geben Sie alles in den Topf zurück und kochen Sie es bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren, bis die Temperatur 85°C erreicht.
30. Außerhalb der Hitze die ausgedrückte Gelatine, dann die Schokolade und das Trablit hinzufügen.
31. Wenn der Cremeux gut homogen ist, gießen Sie ihn auf den Tarteboden und stellen Sie ihn zurück in den Kühlschrank, bis er vollständig fest ist.
32. Montage: Die Ganache schlagen, bis sie die Konsistenz von Schlagsahne erreicht.
33. In einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Tülle geben und dann von der Mitte ausgehend in "Blütenblättern" unterschiedlicher Größe auf die Tarte spritzen, bis der gesamte Cremeux bedeckt ist.
34. Bewahren Sie Ihre Tarte bis zur Verkostung im Kühlschrank auf und genießen Sie sie dann!