

Tarta de café, caramelo y avellanas

Ingrédients

- 285g de nata líquida entera
- 30g de granos de café
- 60g de chocolate blanco Ivoire
- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de harina de avellana
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 160g de harina
- 50g de maicena
- 50g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar glas
- 50g de harina de avellana
- 1 huevo
- 50g de praliné de avellana
- 10g de maicena
- 150g de azúcar granulada
- 120g de nata líquida entera
- 40g de mantequilla semi-salada
- 50g de avellanas tostadas y picadas gruesas

Préparation

1. Antes de llegar a las recetas de Navidad, todavía tengo algunas recetas otoñales que compartir con ustedes, comenzando con esta deliciosa tarta de café, caramelo y avellana (por supuesto, pueden reemplazar la avellana por el fruto seco de su elección, y el café por vainilla si lo desean).
2. Requiere un poco de tiempo de preparación, ¡pero vale la pena!
3. Material: Aro rizado De Buyer Batidor Rodillo de repostería Mini espátula acodada Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla Saint Honoré de Buyer Ingredientes: Usé la harina de avellana y el café en grano de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Usé el chocolate Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Rehidrata la gelatina en un bol con agua fría.
6. Calienta la nata líquida con los granos de café previamente triturados.
7. Cubre la cacerola con film y deja infusionar unos 40 minutos.
8. Luego, filtra la mezcla y añade nata líquida hasta volver a obtener .
9. Calienta la nata, añade la gelatina rehidratada y escurrida, mezcla bien y vierte sobre el chocolate blanco.
10. Tritura para obtener una ganache lisa y brillante, luego cubre con film en contacto directo.
11. Coloca en el refrigerador durante al menos 6 horas, preferiblemente toda la noche.
12. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y la harina de avellana.
13. Añade la sal, luego emulsiona con el huevo.
14. Incorpora la harina y la maicena.
15. Envuelve la masa en film y déjala reposar en el refrigerador por al menos 30 minutos.
16. Luego, extiende la masa a un grosor de 2mm y fórrala en un aro de 20cm.

17. Pon la masa en el congelador durante 15 minutos.
18. Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una crema lisa.
19. Extiende la crema de avellana en el fondo de la tarta, luego hornéala en el horno precalentado a 180°C durante 20 a 25 minutos.
20. Deja enfriar.
21. Prepara un caramelo en seco con el azúcar.
22. Mientras tanto, calienta la nata líquida.
23. Cuando el caramelo tenga un bonito color ámbar, desglásalo con la nata y mezcla bien.
24. Luego añade la mantequilla cortada en trozos pequeños.
25. Cuando el caramelo esté bien homogéneo (si es necesario, puedes mezclarlo con una batidora de mano), colócalo en el refrigerador hasta que esté bien frío.
26. Cuando el caramelo esté bien frío, extrae aproximadamente 2 cucharadas y vuelve a poner esta pequeña cantidad en el refrigerador.
27. Mezcla el resto con una batidora hasta que el caramelo esté bien aireado y aclarado, durante unos minutos.
28. Extiende el caramelo batido sobre el fondo de tarta enfriado, luego añade las avellanas trituradas.
29. Luego, bate la ganache de café para obtener una textura de chantilly.
30. Ponla en una manga pastelera con una boquilla Saint Honoré.
31. Con la manga, coloca el caramelo restante en el centro de la tarta, luego distribuye la ganache montada en toda la superficie de la tarta y añade las mitades de avellanas alrededor antes de disfrutarlo.