

Tarta de café

Ingrédients

- 1 hoja de gelatina (2g)
- 285g de crema líquida entera
- 30g de granos de café
- 60g de chocolate blanco
- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 1 huevo
- 160g de harina
- 50g de maicena
- 5g de café en polvo
- 35g de chocolate con leche
- 55g de praliné
- 45g de crepes dentelle
- 1 clara de huevo
- 25g de azúcar
- 1 yema de huevo
- 25g de harina
- 1 expreso
- 35g de azúcar
- 35g de yemas de huevo
- 125g de crema líquida
- 11g de café soluble
- 65g de chocolate con leche al 46% de cacao

Préparation

1. Si te gusta el café, ¡has llegado al lugar correcto!
2. Esta tarta bien aromatizada y llena de texturas presenta el café en varias formas, y si bien requiere un poco de organización, ninguna parte es particularmente difícil.
3. Solo planifica distribuir las diferentes preparaciones en 2 días, la organización será más fácil Material: Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla Saint Honoré de Buyer Círculo acanalado De Buyer Ingredientes: He utilizado los chocolates Bahibé e Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 1h30 + mínimo 6h de reposo + 20 minutos de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro: Ganache montada de café: 1 hoja de gelatina () de crema líquida entera QS de crema para completar de granos de café de chocolate blanco Rehidrata la gelatina en un bol de agua fría.
5. Calienta la crema con los granos de café previamente triturados.
6. Cubre la sartén con film y deja infusionar de 20 a 30 minutos.
7. Luego, cuela la mezcla y añade crema hasta llegar nuevamente a .
8. Calienta la crema de café, luego agrega la gelatina rehidratada y escurrida.
9. Vierte sobre el chocolate, mezcla bien y cubre con film al contacto.
10. Coloca en el refrigerador por un mínimo de 6 horas (preferiblemente durante la noche).
11. Masa dulce: de mantequilla pomada de azúcar glas de almendra molida 1 huevo de harina de maicena de café en polvo Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, el café y la almendra molida.
12. Cuando la mezcla esté homogénea, añade el huevo y luego la harina y la maicena.

13. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego cubre la masa con film y ponla en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
14. Después, extiéndela a 2 o 3mm de espesor, luego colócala en el círculo y pon la masa en el refrigerador por al menos 2 horas (o en el congelador por 30 minutos).
15. Luego, hornea el fondo de la tarta a 170°C por unos 20 minutos (la masa debe estar dorada), luego déjala enfriar.
16. Crujiente praliné: de chocolate con leche de praliné de crepes dentelle Derrite el chocolate, luego añade el praliné y los crepes dentelle desmenuzados.
17. Mezcla bien, luego extiende el crujiente sobre el fondo de la tarta enfriado.
18. Ponlo en el refrigerador para que cristalice.
19. Bizcocho de soletilla: ara de huevo de azúcar 1 yema de huevo de harina QS de azúcar glas 1 expreso Precalienta el horno a 180°C.
20. Bate la clara de huevo con el azúcar hasta obtener un merengue liso y brillante.
21. Añade la yema de huevo, bate rápidamente, y finalmente incorpora la harina tamizada con una espátula.
22. Escudilla un círculo de masa sobre una bandeja forrada con papel sulfurizado.
23. Espolvorea con azúcar glas, y hornea por 10 a 15 minutos.
24. Cuando el bizcocho esté cocido y enfriado, colócalo sobre el crujiente, luego empápalo con café.
25. Crema de café: de azúcar de yemas de huevo de crema líquida de café soluble de chocolate con leche al 46% de cacao Calienta la crema líquida con el café.
26. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego vierte la crema caliente sobre ellas.
27. Vierte todo de vuelta en la sartén y cocina como una crema inglesa, removiendo constantemente hasta los 83°C.
28. Fuera del fuego, añade el chocolate, luego pasa la crema por una batidora de inmersión y deja enfriar.
29. Finalmente, extiéndela sobre el bizcocho de soletilla.
30. Acabados: Bate la ganache de café hasta obtener una textura de chantilly.
31. Escudilla sobre la tarta, luego decora con granos de café de chocolate.
32. ¡Finalmente, disfruta!