

Tarta café y dulcey

Ingrédients

- 120g de Dulcey (o chocolate rubio)
- 260g de crema líquida entera
- 1,5g de gelatina
- 50g de huevo (1 huevo mediano)
- 60g de mantequilla
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1g de sal
- 180g de harina T55
- 50g de fécula de patata o maicena
- 55g de praliné de avellana
- 35g de chocolate Dulcey
- 45g de crêpes dentelles desmenuzadas
- 1,5g de gelatina
- 18g de azúcar
- 30g de yemas de huevo
- 105g de crema líquida al 30 o 35% de grasa
- 20g de trablit (extracto de café)
- 25g de dulcey

Préparation

1. Si te gustan los postres de café, solo te puedo aconsejar que te lances con los ojos cerrados a esta receta.
2. ¡Una tarta de café & chocolate dulcey, con crujiente, cremoso, espumoso.
3. un verdadero flechazo para mí.
4. Además, es bastante rápida de hacer, aunque tengas que dividir el trabajo en dos días: el primer día la masa de tarta, el forrado y la ganache, el segundo día la cocción, el crujiente, el cremoso y la decoración con la ganache montada!
5. Material: Aro de tarta de Buyer 20cm Boquilla Saint-Honoré de Buyer Placa perforada Rodillo de repostería Robot de repostería Termómetro Ingredientes: Usé el chocolate Dulcey de Valrhona: código promocional ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (código afiliado).
6. Dulcey (o chocolate rubio) de crema líquida entera 1, de gelatina pon la gelatina en agua bien fría para rehidratarla.
7. Derrite el chocolate.
8. Calienta de crema líquida, luego fuera del fuego añade la gelatina rehidratada y escurrida.
9. Remueve bien, luego vierte la crema caliente en varias veces sobre el chocolate derretido.
10. Remueve bien después de cada adición para obtener una ganache bien lisa y brillante.
11. Luego añade la crema líquida restante (la crema debe estar fría).
12. Cúbrelo con film y ponlo en la nevera por mínimo 6 horas, si es posible toda la noche.
13. Bate la mantequilla con el azúcar glas, el polvo de avellanas y la sal.
14. Añade luego el huevo batiendo bien.
15. Finalmente añade la harina y la fécula.
16. Trabaja la masa lo menos posible, hasta obtener una masa homogénea.
17. Envuélvela con film y colócala en el refrigerador por mínimo 2 horas.

18. Extiende la masa de 2 a 3mm de grosor, luego cubre un aro de tarta engrasado de 20cm.
19. Lleva el fondo de tarta al frío (al congelador si es posible).
20. Luego, precalienta el horno a 170°C, pincha el fondo de tarta con un tenedor y hornéalo durante unos 20 minutos.
21. Luego, retira el aro y pinta el fondo de la tarta con un huevo batido con un poco de crema líquida.
22. Vuelve a hornear por 10 minutos.
23. Deja enfriar la tarta a temperatura ambiente.
24. Derrite el chocolate al baño maría, luego añade el praliné y las gavottes desmenuzadas.
25. Extiéndelo sobre el fondo de tarta cocido y enfriado, luego colócalo en el refrigerador.
26. Pon la gelatina a rehidratar en un bol de agua fría.
27. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
28. Calienta la crema líquida, luego viértela sobre los huevos.
29. Vierte todo de nuevo en la cacerola y cocina a fuego lento removiendo constantemente hasta alcanzar los 85°C.
30. Fuera del fuego, añade la gelatina escurrida, luego el chocolate y el trablit.
31. Cuando el cremoso esté bien homogéneo, viértelo sobre el fondo de tarta y vuelve a ponerlo en el refrigerador hasta que esté completamente firme.
32. Montaje: Bate la ganache hasta obtener una textura de chantillí.
33. Ponla en una manga pastelera con una boquilla Saint-Honoré, luego aplícala sobre la tarta, empezando desde el centro, haciendo "pétalos" de diferentes tamaños, hasta cubrir todo el cremoso.
34. Guarda tu tarta en el refrigerador hasta la degustación, luego ¡disfruta!