

Tarta café liégeoise

Ingrédients

- 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
- 45g de puré de avellana
- 60g de chocolate blanco ivoire
- 2g de café soluble
- 25g de crêpes dentelle
- 2g de gelatina
- 25g de azúcar
- 45g de yemas de huevo
- 160g de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa
- 10g de tralbit (extracto de café)
- 250g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 25g de azúcar glas

Préparation

1. Después de la versión chocolatada, aquí está la tarta estilo café liégeois: un cremoso de café, una chantilly ligera, un crujiente para la textura, todo colocado en una masa dulce de avellana ¡y listo!
2. Puede reemplazar la avellana por almendra o nuez pecana si lo prefiere, y tenga cuidado con la dosificación del extracto de café si no usa el mismo que yo Material :Círculo de 20cm Mangas pasteleras Boquilla de 18mm Bandeja perforada Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Ingredientes : He utilizado la harina de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Tiempo de preparación : 1 hora + 20 minutos de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro : Masa dulce : de mantequilla pomada de azúcar glas de harina de avellana 1 pizca de sal 1 huevo de harina de maicena Mezcle la mantequilla pomada con el azúcar glas y la harina de avellana.
4. Añada la sal, luego emulsione con el huevo.
5. Incorpore la harina y la maicena.
6. Filme la masa y déjela reposar en el refrigerador mínimo 30 minutos.
7. Luego, extiéndala hasta 2mm de espesor y forre un círculo de 20cm.
8. Coloque la masa en el congelador 15 minutos.
9. Hornee por 20 minutos a 170°C.
10. Crujiente : de puré de avellana de chocolate blanco ivoire de café soluble de crêpes dentelle Derrita el chocolate con el puré de avellana, añada el café soluble para las crêpes dentelle desmenuzadas luego vierta la mezcla en el fondo de la tarta y deje cristalizar en el refrigerador.
11. Cremoso de café: de gelatina de azúcar de yemas de huevo de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa de tralbit (extracto de café) Ponga la gelatina a hidratar en un bol de agua fría.
12. Bata las yemas con el azúcar.
13. Caliente la crema líquida, luego viértala sobre las yemas.
14. Devuelva todo a la cacerola y cocine a fuego lento, revolviendo constantemente hasta alcanzar los 85°C.
15. Fuera del fuego, añada la gelatina escurrida y el tralbit.

16. Vierta el cremoso sobre la tarta (resérvelo un poco para la decoración).
17. Chantilly : de crema líquida al 35% de materia grasa de azúcar glas Bata la crema líquida con el azúcar glas, luego coloque la chantilly sobre la tarta.
18. Decore con el resto del cremoso, ¡Luego disfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com