

Tart kopi & dulcey

Ingrédients

- 120g Dulcey (atau coklat blond)
- 260g krim cair
- 1,5g gelatin
- 50g telur (1 telur sedang)
- 60g mentega
- 90g gula halus
- 30g bubuk hazelnut
- 1g garam
- 180g tepung T55
- 50g tepung kentang atau maizena
- 55g praliné hazelnut
- 35g coklat Dulcey
- 45g crêpes dentelle yang dihancurkan
- 1,5g gelatin
- 18g gula
- 30g kuning telur
- 105g krim cair 30 atau 35% lemak
- 20g trublitt (ekstrak kopi)
- 25g dulcey

Préparation

1. Jika Anda menyukai makanan penutup dengan kopi, saya hanya bisa menyarankan Anda untuk memulai resep ini dengan mata tertutup!
2. Sebuah tart dengan kopi & coklat dulcey, dengan kerenyahan, kelembutan, kekenyalan... benar-benar kesukaan saya.
3. Selain itu, ini cukup cepat untuk membuatnya, meskipun Anda perlu membagi pekerjaan selama dua hari: hari pertama membuat adonan tart, membentuknya dan membuat ganache, hari kedua memanggang, membuat kerenyahan, kelembutan dan dekorasi dengan ganache monté!
4. Alat: Cincin tart de Buyer 20cm Kantong pipa Saint Honoré de Buyer Loyang berlubang Rolling pin Mixer otomatis Termometer Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Dulcey dari Valrhona: kode promo ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (kode afiliasi).
5. Waktu persiapan: 1h15 + semalam istirahat + 25 menit memanggang Untuk tart dengan diameter 20 cm | 6 hingga 8 orang: Ganache monté dulcey: Dulcey (atau coklat blond) krim cair 1, gelatin Masukkan gelatin ke dalam air sangat dingin untuk merehidrasi.
6. Lelehkan coklat.
7. Panaskan krim cair, lalu di luar api tambahkan gelatin yang sudah dihidrasi dan diperas.
8. Aduk rata, kemudian tuangkan krim panas dalam beberapa kali ke atas coklat yang telah meleleh.
9. Aduk dengan baik setelah setiap penambahan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
10. Kemudian tambahkan sisa krim cair (krim harus dingin).
11. Tutup dengan film kontak, lalu tempatkan di kulkas minimal 6 jam, jika mungkin semalaman.
12. Pâte sucrée à la noisette: telur (1 telur sedang) mentega gula halus bubuk hazelnut garam tepung T55 tepung kentang atau maizena Telur dan sedikit krim untuk lapisan luar Krimkan mentega dengan gula halus, bubuk hazelnut, dan garam.
13. Kemudian tambahkan telur sambil dikocok rata.

14. Terakhir tambahkan tepung dan tepung maizena.
15. Kerjakan adonan sesedikit mungkin, sampai menjadi adonan yang homogen.
16. Tutupi dengan plastik dan letakkan di kulkas selama minimal 2 jam.
17. Gilas adonan setebal 2 hingga 3 mm, lalu bentuk ke dalam cincin tart 20cm yang telah dioles mentega.
18. Letakkan bagian bawah tart di dalam kulkas (jika bisa di freezer).
19. Kemudian, panaskan oven hingga 170°C, tusuk bagian bawah tart dengan garpu dan panggang selama sekitar 20 menit.
20. Setelah itu, keluarkan cincin dan lapisi bagian bawah tart dengan kuas dengan telur kocok yang dicampur sedikit krim cair.
21. Panggang lagi selama 10 menit.
22. Biarkan mendingin di suhu kamar.
23. Croustillant dulcey & praliné: praliné hazelnut cokelat Dulcey crêpes dentelle yang dihancurkan. Lelehkan cokelat di atas panci, lalu tambahkan praliné dan gavottes yang dihancurkan.
24. Oleskan di atas bagian bawah tart yang telah dimasak dan didinginkan, lalu tempatkan di lemari es.
25. Crèmeux kopi: 1, gelatin gula kuning telur krim cair 30 atau 35% lemak trablit (ekstrak kopi) dulcey. Masukkan gelatin ke dalam semangkuk air dingin untuk dihidrasi.
26. Kocok kuning telur dengan gula.
27. Panaskan krim cair, lalu tuangkan ke atas telur.
28. Kembalikan semuanya ke dalam panci dan masak dengan api kecil sambil diaduk terus-menerus hingga mencapai suhu 85°C.
29. Di luar api, tambahkan gelatin yang diperas, lalu cokelat dan trablit.
30. Ketika krim sudah homogen, tuangkan ke atas dasar tart dan letakkan kembali di lemari es sampai benar-benar mengeras.
31. Montage: Kocok ganache hingga bertekstur seperti krim kocok.
32. Masukkan ke dalam kantong pipa dengan ujung pipa Saint-Honoré, lalu pipa di atas tart, dimulai dari tengah, membuat "petals" dengan ukuran berbeda, hingga menutupi semua crèmeux.
33. Simpan tart di lemari es hingga siap disajikan, kemudian nikmati!