

Kue Kopi

Ingrédients

- 1 lembar gelatin (2g)
- 285g krim cair keseluruhan
- 30g biji kopi
- 60g cokelat putih
- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond
- 1 telur
- 160g tepung
- 50g maizena
- 5g kopi bubuk
- 35g cokelat susu
- 55g pralin
- 45g crepes dentelles
- 1 putih telur
- 25g gula
- 1 kuning telur
- 25g tepung
- 1 espresso
- 35g gula
- 35g kuning telur
- 125g krim cair
- 11g kopi larut
- 65g cokelat susu dengan 46% kakao

Préparation

1. Jika Anda menyukai kopi, Anda telah tiba di tempat yang tepat!
2. Tarte ini sangat harum dan penuh tekstur, mengolah kopi dalam beberapa bentuk, dan meskipun membutuhkan sedikit pengorganisasian, tidak ada bagian yang secara khusus sulit.
3. Hanya saja rencanakan untuk mendistribusikan berbagai persiapan selama 2 hari, pengorganisasian akan lebih mudah Peralatan: Rolling pin Spatula mini miring Plaque perforée Kantung piping Nozzle Saint Honoré De Buyer Cincin bergelombang De Buyer Bahan: Saya menggunakan cokelat Bahibé dan Ivoire dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 1 jam 30 menit + minimal 6 jam istirahat + 20 menit pemanggangan Untuk tart ukuran 20cm diameter: Ganache kopi bertekstur : embar gelatin () krim cair keseluruhan QS krim untuk melengkapi biji kopi cokelat putih Rehidrasi gelatin dalam mangkuk air dingin.
5. Panaskan krim dengan biji kopi yang sudah dihancurkan sebelumnya.
6. Tutup panci dan biarkan meresap 20 hingga 30 menit.
7. Kemudian, saring campuran dan tambahkan krim sehingga mencapai kembali .
8. Panaskan krim kopi, lalu tambahkan gelatin yang telah terhidrasi dan diperas.
9. Tuangkan di atas cokelat, aduk rata dan tutup dengan plastik wrap.
10. Dinginkan di lemari es minimal 6 jam (lebih baik semalam).
11. Pâte sucrée : mentega lunak gula halus bubuk almond 1 telur tepung maizena kopi bubuk Campurkan mentega lunak dengan gula halus, kopi, dan bubuk almond.
12. Saat campuran homogen, tambahkan telur lalu tepung dan maizena.

13. Campurkan dengan cepat untuk mendapatkan bola adonan yang homogen, kemudian bungkus adonan dengan plastik dan masukkan ke dalam lemari es minimal 1 jam.
14. Kemudian, gulung sampai ketebalan 2 hingga 3mm, lalu siapkan cincin dan masukkan adonan ke dalam lemari es selama setidaknya 2 jam (atau di freezer selama 30 menit).
15. Kemudian, panggang bagian bawah tart pada suhu 170°C selama sekitar 20 menit (adonan harus berwarna kuning keemasan), kemudian biarkan dingin.
16. Pralin renyah: cokelat susu pralin crepes dentelles Lelehkan cokelat, lalu tambahkan pralin dan crepes dentelles yang diremukkan.
17. Aduk rata, lalu oleskan pralin renyah di atas dasar tart dingin.
18. Dinginkan di lemari es agar mengkristal.
19. Biscuit cuillère : 1 putih telur gula 1 kuning telur tepung QS gula halus 1 espresso Panaskan oven pada suhu 180°C.
20. Kocok putih telur dengan gula sampai membentuk meringue yang halus dan berkilau.
21. Tambahkan kuning telur, kocok cepat, lalu akhirnya tambahkan tepung yang sudah diayak dengan menggunakan spatula.
22. Bentuk adonan menjadi lingkaran di atas loyang yang dilapisi dengan kertas roti.
23. Taburi dengan gula halus, kemudian panggang selama 10 sampai 15 menit.
24. Ketika biskuit matang dan dingin, letakkan di atas pralin renyah, lalu basahi dengan kopi.
25. Krim kopi: gula kuning telur krim cair kopi larut cokelat susu dengan 46% kakao Panaskan krim cair dengan kopi.
26. Kocok kuning telur dengan gula, kemudian tuangkan krim panas di atasnya.
27. Kembalikan semuanya ke dalam panci, dan masak seperti krim Inggris, sambil diaduk tanpa henti hingga 83°C.
28. Jauhkan dari api, tambahkan cokelat, kemudian haluskan krim dengan blender tongkat dan biarkan dingin.
29. Akhirnya, oleskan di atas biskuit cuillère.
30. Finishing : Kocok ganache kopi hingga mendapatkan tekstur seperti krim kocok.
31. Bentuk di atas tart, kemudian hias dengan biji kopi cokelat.
32. Akhirnya, nikmati!