

Kue Pai Kopi Liégeois

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula halus
- 30g bubuk hazelnut
- 1 sejumput garam
- 1 telur
- 160g tepung
- 50g maizena
- 45g pasta hazelnut
- 60g cokelat putih ivoire larut
- 2g kopi instan
- 25g crepes garing
- 2g gelatin
- 25g gula
- 45g kuning telur
- 160g krim cair dengan 30 atau 35% lemak
- 10g trablit (ekstrak kopi)
- 250g krim cair dengan 35% lemak
- 25g gula halus

Préparation

1. Setelah versi cokelat, inilah tart ala café liégeois: krim kopi, krim kocok ringan, renyah untuk tekstur, semua diletakkan dalam adonan manis hazelnut dan tart ready untuk dinikmati!
2. Anda bisa mengganti hazelnut dengan almond atau pecan jika Anda suka, dan berhati-hatilah dengan dosis ekstrak kopi jika Anda tidak menggunakan yang sama dengan saya Peralatan: Lingkaran 20cm Kantong pipa Pipa 18mm Pelat berlubang Roll pin Spatula mini melengkung Bahan: Saya menggunakan bubuk hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
3. Campurkan mentega lembut dengan gula halus dan bubuk hazelnut.
4. Tambahkan garam, lalu aduk dengan telur.
5. Masukkan tepung dan maizena.
6. Bungkus adonan dan masukkan ke dalam lemari es minimum 30 menit.
7. Kemudian, ratakan hingga ketebalan 2mm dan letakkan dalam lingkaran 20cm.
8. Masukkan adonan ke dalam freezer 15 menit.
9. Panggang 20 menit pada 170°C.
10. Lelehkan cokelat dengan pasta hazelnut, tambahkan kopi instan untuk crepes garing yang dihancurkan kemudian tuangkan campuran tersebut ke dalam dasar tart dan diamkan di lemari es hingga mengeras.
11. Masukkan gelatin ke dalam mangkuk air dingin untuk rehidrasi.
12. Kocok kuning telur dengan gula.
13. Panaskan krim cair, kemudian tuangkan ke atas telur.
14. Tuangkan kembali ke semua dalam panci dan masak dengan api kecil sambil diaduk terus hingga mencapai suhu 85°C.
15. Angkat dari api, tambahkan gelatin yang sudah diremas dan trablit.
16. Tuangkan krim kopi di atas tart (simpan sedikit untuk dekorasi).
17. Kocok krim cair dengan gula halus, kemudian semprotkan krim kocok di atas tart.

18. Hias dengan sisa krim kopi, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com