

Crostata al caffè, caramello e nocciole

Ingrédients

- 285g di panna liquida intera
- 30g di chicchi di caffè
- 60g di cioccolato bianco ivoire
- 60g di burro pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 160g di farina
- 50g di maizena
- 50g di burro pomata
- 50g di zucchero a velo
- 50g di farina di nocciole
- 1 uovo
- 50g di praliné di nocciole
- 10g di maizena
- 150g di zucchero semolato
- 120g di panna liquida intera
- 40g di burro salato
- 50g di nocciole tostate tritate grossolanamente

Préparation

1. Prima di arrivare alle ricette di Natale, ho ancora qualche ricetta autunnale da condividere con voi, a cominciare da questa deliziosa crostata caffè, caramello e nocciole (ovviamente potete sostituire le nocciole con la frutta secca che preferite, e il caffè con la vaniglia se lo desiderate).
2. Richiede un po' di tempo di preparazione, ma ne vale la pena Materiale : Cerchio scanalato De BuyerFrusta Mattarello Mini spatola angolata Teglia perforata Sac à poche Bocchetta saint honoré de Buyer Ingredienti : Ho usato la farina di nocciole e i chicchi di caffè di Koro : codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho usato il cioccolato Ivoire di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
4. Reidratate la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
5. Scaldate la panna liquida con i chicchi di caffè precedentemente schiacciati.
6. Coprite la pentola con della pellicola e lasciate in infusione per circa 40 minuti.
7. Successivamente, filtrate il composto e aggiungete panna liquida fino a raggiungere nuovamente .
8. Riscaldate la panna, aggiungete la gelatina reidratata e strizzata, mescolate bene e versate sul cioccolato bianco.
9. Mixate per ottenere una ganache liscia e brillante, poi coprite con pellicola a contatto.
10. Riponete in frigorifero per almeno 6 ore, se possibile una notte.
11. Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo e la farina di nocciole.
12. Aggiungete il sale, poi emulsionate con l'uovo.
13. Incorporate la farina e la maizena.
14. Coprite la pasta con pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
15. Successivamente, stendetela fino a uno spessore di 2mm e rivestite un cerchio di 20cm.

16. Mettete la pasta nel congelatore per 15 minuti.
17. Mescolate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.
18. Stendete la crema di nocciole sul fondo della crostata, quindi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti di cottura.
19. Lasciate raffreddare.
20. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
21. Parallelamente, scaldate la panna liquida.
22. Quando il caramello ha un bel colore ambrato, deglassate con la panna e mescolate bene.
23. Aggiungete quindi il burro tagliato a pezzetti.
24. Quando il caramello è ben omogeneo (se necessario, potete mescolarlo con un frullatore a immersione), riponetelo in frigorifero fino a quando non sarà ben freddo.
25. Quando il caramello è ben freddo, prelevatene circa 2 cucchiaini e rimettete questa piccola quantità in frigorifero.
26. Montate il resto con un frullino fino a quando il caramello non sarà ben aerato e schiarito, per alcuni minuti.
27. Stendete il caramello montato sul fondo della crostata raffreddata, quindi aggiungete le nocciole tritate.
28. Successivamente, montate la ganache al caffè per ottenere una consistenza di panna montata.
29. Mettetela in una sac à poche con una bocchetta saint honoré.
30. Versate al centro della crostata il caramello rimanente, distribuite intorno la ganache montata su tutta la superficie della crostata e poi aggiungete mezze nocciole su tutto il bordo prima di gustare!