

Crostata al caffè

Ingrédients

- 1 foglio di gelatina (2g)
- 285g di panna liquida intera
- 30g di chicchi di caffè
- 60g di cioccolato bianco
- 60g di burro pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di mandorle tritate
- 1 uovo
- 160g di farina
- 50g di maizena
- 5g di caffè in polvere
- 35g di cioccolato al latte
- 55g di pralinato
- 45g di crepes dentelles
- 1 albume
- 25g di zucchero
- 1 tuorlo
- 25g di farina
- 1 espresso
- 35g di zucchero
- 35g di tuorli
- 125g di panna liquida
- 11g di caffè solubile
- 65g di cioccolato al latte al 46% di cacao

Préparation

1. Se vi piace il caffè, siete arrivati nel posto giusto!
2. Questa crostata profumata e piena di consistenze declina il caffè in diverse forme, e se richiede un po' di organizzazione, nessuna parte è particolarmente difficile.
3. Prevedete solo di distribuire le diverse preparazioni su iorni, l'organizzazione sarà più facile Materiale: Mattarello Mini spatola angolata Teglia microforata Sacchetti da pasticciare Bocchetta Saint Honoré De Buyer Cerchio scanalato De Buyer Ingredienti: Ho usato i cioccolati Bahibé e Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 1h30 + minimo 6h di riposo + 20 minuti di cottura Per una torta di 20cm di diametro: Ganache montata al caffè: 1 foglio di gelatina () di panna liquida intera QS di panna per completare di chicchi di caffè di cioccolato bianco Idratare la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
5. Scaldare la panna con i chicchi di caffè precedentemente schiacciati.
6. Coprire la casseruola e lasciare in infusione 20 a 30 minuti.
7. Poi filtrare il composto e aggiungere panna fino ad arrivare di nuovo a .
8. Scaldare la panna al caffè, poi aggiungere la gelatina idratata e strizzata.
9. Versare sul cioccolato, mischiare bene e coprire a contatto.
10. Mettere in frigorifero per un minimo di 6 ore (idealmente una notte).
11. Pasta frolla dolce: di burro pomata di zucchero a velo di mandorle tritate 1 uovo di farina di maizena di caffè in polvere Mescolare bene il burro pomata con lo zucchero a velo, il caffè e le mandorle tritate.

12. Quando il composto è omogeneo, aggiungere l'uovo, poi la farina e la maizena.
13. Impastare rapidamente per ottenere una palla omogenea, poi coprire la pasta e metterla in frigorifero per almeno 1 ora.
14. Successivamente, stendere fino a 2-3mm di spessore, poi foderare il cerchio e mettere la pasta in frigorifero per almeno 2 ore (o in congelatore per 30 minuti).
15. Successivamente, infornare la base a 170°C per circa 20 minuti di cottura (la pasta deve essere dorata), poi lasciare raffreddare.
16. Croccantino al pralinato: di cioccolato al latte di pralinato di crepes dentelles Sciogliere il cioccolato, poi aggiungere il pralinato e le crepes dentelles sbriciolate.
17. Mescolare bene, poi stendere il croccantino sulla base raffreddata.
18. Mettere in frigorifero per far cristallizzare.
19. Biscotto alla genovese: 1 albume di zucchero 1 tuorlo di farina QS di zucchero a velo 1 espresso Preriscaldare il forno a 180°C.
20. Montare l'albume con lo zucchero fino ad ottenere una meringa liscia e brillante.
21. Aggiungere il tuorlo, montare rapidamente, poi infine incorporare la farina setacciata con la spatola.
22. Montare un cerchio di pasta su una teglia ricoperta di carta forno.
23. Cospargere di zucchero a velo, quindi infornare per 10 a 15 minuti di cottura.
24. Quando il biscotto è cotto e raffreddato, posizionarlo sul croccantino, poi bagnarlo con il caffè.
25. Crema al caffè: di zucchero di tuorli di panna liquida di caffè solubile di cioccolato al latte al 46% di cacao Scaldare la panna con il caffè.
26. Montare i tuorli con lo zucchero, poi versarvi sopra la panna calda.
27. Versare il tutto nella casseruola, e cuocere come una crema inglese, mescolando continuamente fino a 83°C.
28. Lontano dal fuoco, aggiungere il cioccolato, poi frullare la crema con il mixer a immersione e lasciarla raffreddare.
29. Infine, stenderla sul biscotto alla genovese.
30. Finiture: Montare la ganache al caffè fino ad ottenere una consistenza di panna montata.
31. Disporla sulla torta, poi decorare con chicchi di caffè al cioccolato.
32. Infine, deliziatevi!