

Crostata al caffè e dulcey

Ingrédients

- 120g di Dulcey (o cioccolato biondo)
- 260g di panna liquida intera
- 1,5g di gelatina
- 50g di uovo (1 uovo medio)
- 60g di burro
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 1g di sale
- 180g di farina T55
- 50g di fecola di patate o di maizena
- 55g di pralinato alla nocciola
- 35g di cioccolato Dulcey
- 45g di cialde sbriciolate
- 1,5g di gelatina
- 18g di zucchero
- 30g di tuorli d'uovo
- 105g di panna liquida con il 30 o 35% di grassi
- 20g di tralbit (estratto di caffè)
- 25g di dulcey

Préparation

1. Voici la traduction du texte en français vers l'italien tout en conservant le code HTML intact : Se amate i dessert al caffè, non posso che consigliarvi di lanciarvi ad occhi chiusi in questa ricetta!
2. Una crostata caffè & cioccolato dulcey, con croccante, cremoso, spumoso.
3. un vero colpo di fulmine per quanto mi riguarda.
4. Oltre a questo, è piuttosto veloce da fare, anche se bisogna dividere il lavoro su due giorni: il primo giorno la pasta per la crostata, la cottura in bianco e la ganache, il secondo giorno la cottura, il croccante, il cremoso e la decorazione con la ganache montata!
5. Attrezzatura : Cerchio per crostata de Buyer 20cm Bocchetta saint honoré de Buyer Teglia micro-perforata Mattarello Robot da cucina Termometro Ingredienti : Ho utilizzato il cioccolato Dulcey di Valrhona : codice promozionale ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (codice affiliato).
6. Mettere la gelatina in acqua ben fredda per reidratarla.
7. Fai sciogliere il cioccolato.
8. Scaldare di panna liquida, poi fuori dal fuoco aggiungere la gelatina reidratata e strizzata.
9. Mescolare bene, quindi versare la panna calda più volte sul cioccolato fuso.
10. Mescolare bene dopo ogni aggiunta per avere una ganache liscia e brillante.
11. Aggiungere poi la restante panna liquida (la panna deve essere fredda).
12. Filma a contatto, quindi metti a raffreddare per almeno 6 ore, se possibile tutta la notte.
13. Lavora il burro con lo zucchero a velo, la farina di nocciole e il sale.
14. Aggiungere quindi l'uovo sbattendo bene.
15. Aggiungere infine la farina e la fecola.
16. Lavorare l'impasto il meno possibile, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
17. Pellicolare e mettere in frigorifero per almeno 2 ore.

18. Stendere la pasta ad uno spessore di 2-3 mm, quindi foderare un cerchio per crostata imburrito da 20 cm.
19. Mettere il fondo della crostata a raffreddare (possibilmente nel congelatore).
20. Quindi, preriscaldare il forno a 170°C, bucherellare il fondo della crostata con una forchetta e infornarlo per circa 20 minuti.
21. Successivamente, rimuovere il cerchio e spennellare il fondo della crostata con un uovo sbattuto con un po' di panna liquida.
22. Reinforcare per 10 minuti.
23. Lasciare raffreddare la crostata a temperatura ambiente.
24. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi aggiungere il pralinato e le cialde sbriciolate.
25. Spalmare sul fondo della crostata cotto e raffreddato, quindi mettere in frigorifero.
26. Mettere la gelatina a reidratare in una ciotola di acqua fredda.
27. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero.
28. Scaldare la panna liquida, poi versarla sulle uova.
29. Riversare tutto nella casseruola e cuocere a fuoco basso mescolando costantemente fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
30. Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina strizzata, quindi il cioccolato e il trafilat.
31. Quando il cremoso è ben omogeneo, versarlo sul fondo della crostata e metterlo nuovamente in frigorifero fino a che sia completamente preso.
32. Montaggio : Montare la ganache fino a ottenere una consistenza simile alla panna montata.
33. Metterla in una sac à poche munita di bocchetta saint-honoré, quindi spatolare sulla crostata, partendo dal centro, facendo dei "petali" di varie dimensioni, fino a coprire tutto il cremoso.
34. Conservare la crostata in frigorifero fino al consumo, poi gustarla!
35. Si quelque chose n'a pas été traduit correctement ou si vous avez besoin d'une aide supplémentaire, n'hésitez pas à demander !