

Crostata caffè alla Liegi.

Ingrédients

- 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
- 45g di purea di nocciole
- 60g di cioccolato bianco avorio diminuito
- 2g di caffè solubile
- 25g di crêpes dentelle
- 2g di gelatina
- 25g di zucchero
- 45g di tuorli d'uovo
- 160g di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa
- 10g di tralbit (estratto di caffè)
- 250g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 25g di zucchero a velo

Préparation

1. Dopo la versione al cioccolato, ecco la crostata al caffè liégeois: una crema al caffè, una chantilly leggera, un croccante per la texture, il tutto posizionato in una pasta frolla alla nocciola ed è fatta!
2. Potete sostituire la nocciola con la mandorla o la noce di pecan se preferite, e fate attenzione al dosaggio dell'estratto di caffè se non utilizzate lo stesso che ho usato. **Materiali:** Cerchio di 20cm Sacchetti a poche Bocchetta 18mm Teglia perforata Mattarello Spatola angolata mini **Ingredienti:** Ho utilizzato la farina di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Tempo di preparazione: 1 ora + 20 minuti di cottura Per una crostata di 20cm di diametro: Pasta frolla: di burro pomata di zucchero a velo di farina di nocciole 1 pizzico di sale 1 uovo di farina di maizena
Mescolare il burro pomata con lo zucchero a velo e la farina di nocciole.
4. Aggiungete il sale, poi emulsionate con l'uovo.
5. Incorporare la farina e la maizena.
6. Incartate la pasta e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
7. Poi, stendetela fino a uno spessore di 2mm e rivestite un cerchio di 20cm.
8. Mettete la pasta in freezer per 15 minuti.
9. Cuocete per 20 minuti a 170°C.
10. Croccante: di purea di nocciole di cioccolato bianco avorio diminuito di caffè solubile di crêpes dentelle Sciogliete il cioccolato con la purea di nocciole, aggiungete il caffè solubile e le crêpes dentelle sbriciolate, poi versate il composto sul fondo della crostata e fate cristallizzare in frigorifero.
11. Crema al caffè: di gelatina di zucchero di tuorli d'uovo di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa di tralbit (estratto di caffè) Mettete la gelatina a reidratare in una ciotola d'acqua fredda.
12. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero.
13. Portate a ebollizione la panna liquida, quindi versatela sulle uova.
14. Rimettete tutto nel tegame e cuocete a fuoco lento mescolando costantemente fino a raggiungere la temperatura di 85°C.

15. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina scolata e il trafilat.
16. Versate la crema sulla crostata (conservatene un po' per la decorazione).
17. Chantilly: di panna liquida al 35% di materia grassa di zucchero a velo Montate la panna liquida con lo zucchero a velo, poi formate la chantilly sulla crostata.
18. Decorate con il resto della crema, quindi godetevelo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com