

Tarta kawowa z dulcey

Ingrédients

- 120g Dulcey (lub czekolady blond)
- 260g mietanki kremówki
- 1,5g elatyny
- 50g jajka (1 średnie jajko)
- 60g masła
- 90g cukru pudru
- 30g maki z orzechów laskowych
- 1g soli
- 180g maki T55
- 50g skrobi ziemniaczanej lub maki kukurydzianej
- 55g praliné z orzechów laskowych
- 35g Dulcey
- 45g pokruszonych wafelków
- 1,5g elatyny
- 18g cukru
- 30g śmietanki
- 105g mietanki kremówki o zawartości tłuszczu 30 lub 35%
- 20g trawie (ekstraktu kawowego)
- 25g dulcey

Préparation

1. Jeśli lubisz desery kawowe, mogą ci tylko polecić, aby też zamknąć tymi oczami spróbować tego przepisu!
2. Tarta kawowa i czekoladowa dulcey z chrupkami, kremową śmietanką i musową konsystencją.
3. prawdziwy hit, jak dla mnie.
4. Na dodatek, jest to szybka do zrobienia, chociaż trzeba podzielić pracę na dwa dni: pierwszego dnia ciasto na tartę, formowanie i ganache, drugiego dnia pieczenie, chrupki, kremowe i dekoracja z ubitej ganache!
5. Wyposażenie: Obręcz do tarty de Buyer 20cm Kołowa Saint Honoré de Buyer Perforowana blacha Walek do ciasta Robot kuchenny Termometr Skladniki: Używam czekolady Dulcey firmy Valrhona: kod promocyjny ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (kod partnerski).
6. Czas przygotowania: 1h15 + noc odpoczynku + 25 minut pieczenia Na tartę średnicy 20cm | 6 do 8 osób:
Ganache ubite dulcey : Dulcey (lub czekolady blond) mietanki kremówki 1, elatyny Wójt elatynę do zimnej wody, aby ją nawodnić.
7. Roztop czekoladę.
8. Podgrzej mietanki kremówki, a następnie poza ogniem dodaj niewielką ilość elatyny.
9. Dobrze wymieszaj, następnie wlej gorącą mietankę na roztopioną czekoladę, mieszaj chwilę po każdym dodaniu, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganache.
10. Następnie dodaj pozostałą mietankę, (mietanka musi być zimna).
11. Przykryj folią i wstaw do lodówki na minimum godzinę, najlepiej na całą noc.
12. Ciasto kruche z orzechami laskowymi : jajka (1 średnie jajko) masła cukru pudru maki z orzechów laskowych soli maki T55 skrobi ziemniaczanej lub maki kukurydzianej Jedno jajko i trochę mietanki do glazury Ucieraj masło z cukrem pudrem, maki z orzechów laskowych i sol.
13. Następnie dodaj jajko, dobrze ubijaj.
14. Na koniec dodaj maki i skrobi.
15. Pracuj z ciastem jak najmniej, aby uzyskać jednolite ciasto.

16. Zawini ę foli ę w o ę do lodówki na minimum godziny.
17. Rozwałkować ciasto na grubo ść 2 do 3mm, następnie wy ę ę na ma łanej obr ęczy do tarty o ęrednicy 20cm.
18. Umię ę spód tarty w lodówce (w miar ęmo ęliwo ci w zamrażarce).
19. Następnie rozgrzeż piekarnik do 170°C, nak ęj spód widelcem i piecz przez oko ęo 20 minut.
20. Następnie usu ę łobr ęczy i posmaruj spód rozm ęconym jajkiem z odrobin ę mietanki.
21. Piecz dalej przez 10 minut.
22. Pozwól tarteci ęoch odzi ędo temperatury pokojowej.
23. Chrupi ęca dulcey & praliné : praliné z orzechów łaskowych Dulcey pokruszonych wafelków Rozpu ęci ęczekolad ę k pieli wodnej, a następnie doda ę praliné i pokruszone wafelki.
24. Rozsmarować na upieczonym i wystudzonym spodzie, następnie wstawi ędo lodówki.
25. Kremowy krem kawowy : 1, ęelatyny cukru ęótek mietanki kremówki o zawarto ęci ęuszczu ęb 35% trablitu (ekstraktu kawowego) dulcey W ęó ęelatyn ędo nawodnienia w misce z zimn ęwod ę.
26. Ubij ęó ęka z cukrem.
27. Podgrzeż mietank ę, a następnie wlej na jajka.
28. Prze ęó ęwszystko z powrotem do garnka i gotuj na ma ęym ogniu, ci ęgle mieszaj ę, a ęosi ęnie temperatur ę85°C.
29. Poza ogniem dodaj ods ęczon ęelatyn ę, a następnie czekolad ęi trabliti.
30. Gdy krem jest dobrze zhomogenizowany, wylej na spód tarty i ponownie wstaw do lodówki, a ęca kowicie zg ęstnieje.
31. Monta ę: Ubij ganache na g ęsto ębitej mietany.
32. W ęó ędo worka cukierniczego z ko ęcówk ęsaint-honoré, a następnie nak ęadaj na tart ę, zaczynaj ę od rodkę, twor ęc „p ęatki” ró ęnych rozmiarów, a ępokryj ęca ęy krem.
33. Trzymaj tart ęw lodówce do momentu degustacji, a następnie delektuj si ę!