

Tarta kawowa

Ingrédients

- 1 li 1 elatyny (2g)
- 285g pe not ustej mietany
- 30g ziaren kawy
- 60g bia ej czekolady
- 60g mas a pomadowego
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migda ów
- 1 jajko
- 160g m ki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 5g kawy w proszku
- 35g mlecznej czekolady
- 55g praliny
- 45g kr ków dentelle
- 1 bia ko jajka
- 25g cukru
- 1 ó tko jajka
- 25g m ki
- 1 espresso
- 35g cukru
- 35g ó tek jajek
- 125g mietany
- 11g kawy rozpuszczalnej
- 65g mlecznej czekolady o zawarto ci 46% kakao

Préparation

1. Je li lubisz kaw , jeste 1we w a ciwym miejscu!
2. Ta dobrze pachn ca tarta pe na ró norodnych tekstur przedstawia kaw 1w kilku formach, i chocia 1wymaga troch 1organizacji, adna cz 1nie jest szczególnie trudna.
3. Po prostu zaplanuj przygotowanie ró nych elementów na 2 dni, organizacja b dzie wtedy atwiejsza Sprz t: Wa ek do ciasta Mini spatula k towa Perforowana blacha Worek cukierniczy Ko cówka cukiernicza Saint-Honoré De Buyer Falista obr cz De Buyer Sk adniki: U y em czekolad Bahibé i Ivoire od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca y sklep (partnerski).
4. Czas przygotowania: 1h30 + minimum 6h odpoczynku + 20 minut pieczenia Na tart 1o rednicy 20cm: Ganache kawowa: i 1 elatyny (1) pe not ustej mietany QS mietany do uzupe nienia ziaren kawy bia ej czekolady Zrehydratyzuj elatyn 1w zimnej wodzie.
5. Podgrzej mietan 1z uprzednio rozgniecionymi ziarnami kawy.
6. Zafoliuj garnek i zostaw do zaparzenia przez 20 do 30 minut.
7. Nast pnie przefiltruj mieszanek 1i dodaj mietan , aby ponownie osi gn 1.
8. Podgrzej mietan 1z kaw , a nast pnie dodaj zrehydratyzowan 1i odci ni t 1 elatyn .
9. Wlej na czekolad , dobrze zmiksuj i szczelnie zafoliuj.
10. W ó 1do lodówki na minimum odzin (najlepiej na 1 noc).
11. Kruche ciasto: mas a pomadowego cukru pudru mielonych migda ów 1 jajko m ki skrobi kukurydzianej kawy w proszku Wymieszaj dobrze pomadowe mas o z cukrem pudrem, kaw 1i mielonymi migda ami.

12. Gdy mieszanina jest jednolita, dodaj jajko, a następnie miksuj skrobią kukurydzianą.
13. Szybko wymieszaj, aby uzyskać jednolitą kulę, następnie zafoluj ciasto i wstaw do lodówki na co najmniej godzinę.
14. Następnie rozwałkuj je na grubość 2 do 3 mm, następnie wyłóż na obręcz i wstaw do lodówki na co najmniej godzinę (lub do zamrażarki na 30 minut).
15. Następnie piecz w 170°C przez około 20 minut (ciasto powinno być złote), a następnie ostudź.
16. Chrupiąca pralinowa warstwa: mlecznej czekolady praliny kraków dentelle Roztop czekoladę, a następnie dodaj pralinę pokruszoną krakowiakami dentelle.
17. Dobrze wymieszaj, następnie rozłóż chrupki ciasta na schłodzonym spodzie tarty.
18. Wstaw do lodówki, aby skryzalizować.
19. Ciasto biszkoptowe: 1 białko jajka cukru 1 żółtko jajka maki QS cukru pudru 1 espresso Rozgrzej piekarnik do 180°C.
20. Ubij białko jajka z cukrem, a następnie powstanie gładka i błyszcząca beza.
21. Dodaj żółtko jajka, szybko wymieszaj, a następnie dodaj przesiane mąkę za pomocą sitka.
22. Uformuj okrąg z ciasta na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
23. Posyp cukrem pudrem, a następnie piecz przez 10 do 15 minut.
24. Gdy ciasto jest upieczone i ostudzone, umieść je na chrupiącej masie, a następnie naszczekaw.
25. Krem kawowy: cukru 1 żółtko jajek mielony kawy rozpuszczalnej mlecznej czekolady o zawartości 46% kakao Podgrzej mielony kawy.
26. Ubij żółtko z cukrem, a następnie wlej na niego gorący mielony kawy.
27. Wlej wszystko z powrotem do garnka i gotuj jak krem angielski, mieszaj cały czas aż do 83°C.
28. Zdejmij z ognia, dodaj czekoladę, a następnie zmiksuj krem blenderem i pozostaw do ostygnięcia.
29. W końcu rozprowadź go na cieście biszkoptowym.
30. Wykończenia: Ubij ganache kawową do konsystencji bitej mielony kawy.
31. Rozprowadź ją na tarcie, a następnie udekoruj czekoladowymi ziarenkami kawy.
32. Na koniec, smacznego!