

# Torta de café

## Ingrédients

- 1 folha de gelatina (2g)
- 285g de creme de leite fresco
- 30g de grãos de café
- 60g de chocolate branco
- 60g de manteiga em ponto pomada
- 90g de açúcar de confeitador
- 30g de amêndoa em pó
- 1 ovo
- 160g de farinha
- 50g de amido de milho
- 5g de café em pó
- 35g de chocolate ao leite
- 55g de praliné
- 45g de crepes dentelle
- 1 clara de ovo
- 25g de açúcar
- 1 gema de ovo
- 25g de farinha
- 1 café expresso
- 35g de açúcar
- 35g de gemas de ovos
- 125g de creme de leite
- 11g de café solúvel
- 65g de chocolate ao leite 46% cacau

## Préparation

1. Se você gosta de café, chegou ao lugar certo!
2. Esta torta bem perfumada e cheia de texturas explora o café de várias formas, e embora requeira um pouco de organização, nenhuma parte é particularmente difícil.
3. Planeje distribuir as diferentes preparações em 2 dias, a organização será muito mais fácil Material: Rolo de massa Mini espátula curvada Placa perfurada Mangas de confeitador Bico Saint Honoré de Buyer Círculo canelado De Buyer Ingredientes: Usei os chocolates Bahibé e Ivoire da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 1h30 + mínimo 6h de descanso + 20 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro: Ganache montada de café: 1 folha de gelatina (1) de creme de leite fresco QS de creme para completar de grãos de café de chocolate branco Hidrate a gelatina em uma tigela de água fria.
5. Aqueça o creme com os grãos de café previamente esmagados.
6. Cubra a panela com filme plástico e deixe em infusão por 20 a 30 minutos.
7. Em seguida, filtre a mistura e adicione creme até atingir novamente .
8. Aqueça o creme de café e adicione a gelatina hidratada e espremida.
9. Despeje sobre o chocolate, misture bem e cubra com filme plástico em contato.
10. Coloque na geladeira por no mínimo 6 horas (de preferência 1 noite).
11. Massa doce: de manteiga em ponto pomada de açúcar de confeitador de amêndoa em pó 1 ovo de farinha de amido de milho de café em pó Misture a manteiga em ponto pomada com o açúcar de confeitador, o café e a amêndoa em pó.

12. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e o amido de milho.
13. Misture rapidamente para formar uma bola homogênea, cubra a massa com filme plástico e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.
14. Em seguida, abra a massa com 2 a 3 mm de espessura, depois forre o círculo e coloque a massa na geladeira por pelo menos 2 horas (ou no congelador por 30 minutos).
15. Então, asse a base da torta a 170°C por cerca de 20 minutos (a massa deve estar dourada), depois deixe esfriar.
16. Crocante praliné: de chocolate ao leite de praliné de crepes dentelle Derreta o chocolate, depois adicione o praliné e os crepes dentelle esmigalhados.
17. Misture bem, depois espalhe o crocante sobre o fundo da torta resfriado.
18. Coloque na geladeira para cristalizar.
19. Biscuit cuillère: ara de ovo de açúcar ema de ovo de farinha QS de açúcar de confeitiro 1 café expresso Pré-aqueça o forno a 180°C.
20. Bata a clara com o açúcar até obter um merengue bem liso e brilhante.
21. Adicione a gema de ovo, bata rapidamente e por fim incorpore a farinha peneirada com uma espátula.
22. Molde um círculo de massa em uma assadeira forrada com papel manteiga.
23. Polvilhe com açúcar de confeitiro e asse por 10 a 15 minutos.
24. Quando o biscuit estiver cozido e esfriado, coloque-o sobre o crocante e embeba com o café.
25. Creme de café: de açúcar de gemas de ovos de creme de leite de café solúvel de chocolate ao leite 46% cacau Aqueça o creme de leite com o café.
26. Bata as gemas de ovos com o açúcar, depois despeje o creme quente por cima.
27. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe como um creme inglês, mexendo sempre até atingir 83°C.
28. Fora do fogo, adicione o chocolate e bata o creme com um mixer de imersão, depois deixe esfriar.
29. Por fim, espalhe-o sobre o biscuit cuillère.
30. Finalizações: Bata a ganache de café até obter uma textura de chantilly.
31. Coloque-a sobre a torta com o bico, depois decore com grãos de café de chocolate.
32. Por fim, saboreie!