

Torta de café e dulcey

Ingrédients

- 120g de Dulcey (ou chocolate loiro)
- 260g de creme de leite fresco
- 1,5g de gelatina
- 50g de ovo (1 ovo médio)
- 60g de manteiga
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de aveia
- 1g de sal
- 180g de farinha T55
- 50g de amido de batata ou amido de milho
- 55g de praliné de aveia
- 35g de chocolate Dulcey
- 45g de crêpes dentelle esfarelados
- 1,5g de gelatina
- 18g de açúcar
- 30g de gemas de ovo
- 105g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura
- 20g de tralite (extrato de café)
- 25g de dulcey

Préparation

1. Se você gosta de sobremesas de café, só posso aconselhá-lo a entrar de olhos fechados nesta receita!
2. Uma torta de café & chocolate dulcey, com crocante, cremoso, aerado.
3. um verdadeiro amor à primeira vista no meu caso.
4. Além disso, ela é bastante rápida de preparar, mesmo que seja necessário dividir o trabalho em dois dias: o primeiro dia a massa da torta, a forragem e a ganache, o segundo dia a cozedura, o crocante, o cremoso e a decoração com a ganache montada!
5. Equipamento: Aro de torta de Buyer 20cm Bico Saint-Honoré de Buyer Placa perfurada Rolo de pastelaria Batedeira Kenwood Termômetro Ingredientes: Usei o chocolate Dulcey da Valrhona: código promocional ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (código de afiliado).
6. Tempo de preparo: 1h15 + uma noite de descanso + 25 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro | 6 a 8 pessoas: Ganache montada dulcey: de Dulcey (ou chocolate loiro) de creme de leite fresco 1, de gelatina Coloque a gelatina em água bem fria para reidratar-la.
7. Derreta o chocolate.
8. Aqueça de creme de leite, depois fora do fogo adicione a gelatina reidratada e espremida.
9. Mexa bem e, em seguida, despeje o creme quente aos poucos sobre o chocolate derretido.
10. Mexa bem após cada adição para obter uma ganache lisa e brilhante.
11. Em seguida, adicione o restante do creme de leite fresco (o creme deve estar frio).
12. Cubra com filme plástico, depois leve à geladeira por no mínimo 6 horas, de preferência durante a noite.
13. Massa sablée de aveia: de ovo (1 ovo médio) de manteiga de açúcar de confeitiro de farinha de aveia de sal de farinha T55 de amido de batata ou amido de milho Um ovo e um pouco de creme para dourar Misture a manteiga com o açúcar de confeitiro, a farinha de aveia e o sal.
14. Em seguida, adicione o ovo batendo bem.

15. Por fim, adicione a farinha e o amido.
16. Trabalhe a massa o mínimo possível até obter uma massa homogênea.
17. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.
18. Abra a massa com uma espessura de 2 a 3mm, depois forre um aro de torta de 20cm untado com manteiga.
19. Coloque o fundo da torta na geladeira (no congelador, se possível).
20. Em seguida, pré-aqueça o forno a 170°C, pique o fundo da torta com um garfo e leve ao forno por cerca de 20 minutos.
21. Em seguida, remova o aro e pincele o fundo da torta com um ovo batido com um pouco de creme de leite.
22. Volte ao forno por 10 minutos.
23. Deixe a torta esfriar em temperatura ambiente.
24. Crocante dulcey & praliné: de praliné de avelã de chocolate Dulcey de crêpes dentelle esfarelados
Derreta o chocolate em banho-maria, depois adicione o praliné e os gavottes esfarelados.
25. Espalhe sobre o fundo de torta assado e resfriado, depois coloque na geladeira.
26. Cremeux de café: 1, de gelatina de açúcar de gemas de ovo de creme de leite com 30 ou 35% de gordura de trablit (extrato de café) de dulcey Coloque a gelatina para reidratar em uma tigela com água fria.
27. Bata as gemas com o açúcar.
28. Aqueça o creme de leite e despeje-o sobre as gemas.
29. Volte tudo para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente até atingir a temperatura de 85°C.
30. Fora do fogo, adicione a gelatina espremida, depois o chocolate e o trablit.
31. Quando o cremeux estiver bem homogêneo, despeje-o sobre o fundo da torta e coloque na geladeira até que esteja completamente firme.
32. Montagem: Bata a ganache até obter uma textura de chantilly.
33. Coloque-a em um saco de confeitar com um bico Saint-Honoré, depois confeite-a sobre a torta, começando do centro, fazendo "pétalas" de diferentes tamanhos, até cobrir todo o cremeux.
34. Mantenha sua torta na geladeira até a hora de servir e delicie-se!