

Torta de café à la Liégeois

Ingrédients

- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de pó de avelã
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 160g de farinha
- 50g de maizena
- 45g de purê de avelã
- 60g de chocolate branco
- 2g de café solúvel
- 25g de crepes dentelle
- 2g de gelatina
- 25g de açúcar
- 45g de gemas
- 160g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura
- 10g de trablit (extrato de café)
- 250g de creme de leite a 35% de gordura
- 25g de açúcar de confeitiro

Préparation

1. Após a versão chocolatada, aqui está a torta estilo café liégeois: um creme de café, um chantilly leve, um crocante para a textura, tudo depositado em uma massa doce de avelã e pronto!
2. Você pode substituir a avelã por amêndoa ou noz-pecã se preferir, e cuidado com a dosagem do extrato de café se você não usar o mesmo que eu Material:Círculo de 20cm Sacos de confeitiro Bico 18mm Placa perfurada Rolo de confeitaria Mini espátula angular Ingredientes: Usei o pó de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeitiro e o pó de avelã.
4. Adicione o sal, depois emulsione com o ovo.
5. Incorpore a farinha e a maizena.
6. Enrole a massa e deixe descansar na geladeira por no mínimo 30 minutos.
7. Depois, estenda com 2mm de espessura e coloque em um círculo de 20cm.
8. Coloque a massa no congelador por 15 minutos.
9. Asse por 20 minutos a 170°C.
10. Derreta o chocolate com o purê de avelã, adicione o café solúvel para os crepes dentelle esmigalhados e despeje a mistura na base da torta e cristalize na geladeira.
11. Hidrate a gelatina em uma tigela de água fria.
12. Bata as gemas com o açúcar.
13. Aqueça o creme de leite e despeje sobre as gemas.
14. Retorne tudo à panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente, até atingir a temperatura de 85°C.
15. Fora do fogo, adicione a gelatina escorrida e o trablit.
16. Despeje o creme sobre a torta (reserve um pouco para a decoração).
17. Bata o creme de leite com o açúcar de confeitiro, depois decore a torta com chantilly.

18. Decore com o restante do creme, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com