

Liège kaffepaj

Ingrédients

- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g hasselnötsmjöl
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 160g mjöl
- 50g maizena
- 45g hasselnötskräm
- 60g vit choklad (smält)
- 2g snabbkaffe
- 25g tårflarn
- 2g gelatin
- 25g socker
- 45g äggulor
- 160g flytande grädde med 30 eller 35% fett
- 10g trablit (kaffeextrakt)
- 250g flytande grädde med 35% fett
- 25g florsocker

Préparation

1. Efter chokladversionen, här är pajen i Liégeois kaffe-stil: en kaffekräm, en lätt grädde, en krispighet för texturen, allt i en söt hasselnötsdeg och voilà!
2. Du kan byta ut hasselnöt mot mandel eller pecannöt om du föredrar det, och var försiktig med doseringen av kaffeextraktet om du inte använder samma som jag Utrustning: Cirkel på 20cm Spritsar 18mm sprits Perforerad platta Kavel Mini vinklad spatel Ingredienser: Jag använde Koro hasselnötsmjöl Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affilierad).
3. Förberedelsetid: 1 timme + 20 minuters gräddning För en paj med en diameter på 20 cm: Söt deg: mjukt smör florsocker hasselnötsmjöl 1 nypa salt 1 ägg mjöl maizena Blanda det mjuka smöret med florsockret och hasselnötsmjölet.
4. Tillsätt saltet, och blanda sedan med ägget.
5. Inkorporera mjölet och maizenan.
6. Plasta degen och låt den vila i kylskåpet minst 30 minuter.
7. Sen rullar du ut den till en tjocklek på 2 mm och lägger i en 20 cm cirkel.
8. Placera degen i frysen i 15 minuter.
9. Grädda i 20 minuter vid 170°C.
10. Krispigt lager: hasselnötskräm vit choklad (smält) snabbkaffe tårflarn Smält chokladen med hasselnötskrämen, tillsätt snabbkaffet till de krossade tårflarnen och häll blandningen i pajskalet och låt stelna i kylskåpet.
11. Kaffe crema: gelatin socker äggulor flytande grädde med 30 eller 35% fett trablit (kaffeextrakt) Lägga gelatinet i blöt i en skål med kallt vatten.
12. Vispa äggulorna med sockret.
13. Värm den flytande grädden, häll den sedan över äggen.
14. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka på låg värme under konstant omrörning tills den når 85°C.
15. När du tagit bort från värmen, tillsätt det pressade gelatinet och trablit.

16. Häll creman på pajen (spara lite för dekoreringen).
17. Grädde: flytande grädde med 35% fett florsocker Vispa den flytande grädden med florsockret, spritsa sedan grädden på pajen.
18. Dekorera med resten av creman och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com