

Kaffepaj

Ingrédients

- 1 gelatinblad (2g)
- 285g vispgrädde
- 30g kaffebönor
- 60g vit choklad
- 60g rumstempererat smör
- 90g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 1 ägg
- 160g mjöl
- 50g majsstärkelse
- 5g kaffepulver
- 35g mjölkchoklad
- 55g praliné
- 45g tunna crêpes
- 1 äggvita
- 25g socker
- 1 äggula
- 25g mjöl
- 1 espresso
- 35g socker
- 35g äggulor
- 125g vispgrädde
- 11g snabbkaffe
- 65g mjölkchoklad med 46% kakao

Préparation

1. Om du gillar kaffe, har du kommit till rätt ställe!
2. Denna smakrika paj full av texturer presenterar kaffe i flera former, och även om den kräver lite planering är inget del särskilt svår.
3. Planera bara att sprida ut de olika förberedelserna över 2 dagar, det blir mycket lättare Utrustning: Kavel Liten vinkelpalett Perforerad plåt Sprits Saint-Honoréyll från De Buyer Korrugerad ring från De Buyer Ingredienser: Jag använde Bahibé- och Ivoireschokladen från Valrhona: ange koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. Förberedelsetid: 1h30 + minst 6h vila + 20 min bakning För en paj med 20 cm i diameter: Kaffeganache: elatinblad () vispgrädde QS grädde för att komplettera kaffebönor vit choklad Blötlägg gelatinet i en skål med kallt vatten.
5. Värm grädden med de krossade kaffebönorna.
6. Filma kastrullen och låt dra i 20 till 30 minuter.
7. Sila sedan blandningen och tillsätt grädde så att mängden återigen blir .
8. Värm kaffekrämen, tillsätt sedan det återfuktade och urkramade gelatinet.
9. Häll över chokladen, mixa väl och försegla med plastfilm direkt på ytan.
10. Placera i kylskåp i minst 6 timmar (helst över natten).
11. Söt deg: rumstempererat smör florsocker mandelmjöl 1 ägg mjöl majsstärkelse kaffepulver Blanda det mjuka smöret med florsocker, kaffe och mandelmjöl.
12. När blandningen är homogen, tillsätt ägget och sedan mjölet och majsstärkelsen.

13. Blanda snabbt till en jämn boll, täck sedan degen med plastfilm och kyl i minst 1 timme.
14. Kavla sedan ut till 2-3 mm tjocklek, placera i formen och kyl i minst 2 timmar (eller frys i 30 minuter).
15. Baka sedan pajskalet vid 170°C i ca 20 minuter (degen ska vara guldbrun), låt sedan svalna.
16. Pralinékrisp: mjölkchoklad praliné tunna crêpes Smält chokladen, tillsätt sedan praliné och smulade crêpes.
17. Blanda väl och bred ut krispen på den avsvalnade pajbotten.
18. Kyl så att den stelnar.
19. Savoiardikaka: 1 äggvita socker 1 äggula mjöl QS florsocker 1 espresso Förvärm ugnen till 180°C.
20. Vispa äggvitan med sockret tills du får en jämn och glänsande maräng.
21. Tillsätt äggulan, vispa snabbt, och tillsätt sedan det siktade mjölet med en slickepott.
22. Spritsa en cirkel av smet på en plåt täckt med bakplåtspapper.
23. Strö över florsocker och baka sedan i 10 till 15 minuter.
24. När kakan är bakad och avsvalnad, placera den på krispet och dränk in den med kaffe.
25. Kaffekräm: socker äggulor vispgräddade snabbkaffe mjölkchoklad med 46% kakao Värm upp vispgrädden med kaffet.
26. Vispa äggulorna med sockret, och häll sedan den varma grädden över.
27. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka som en vaniljsås, rör konstant till det når 83°C.
28. Utan värme, tillsätt chokladen, mixa sedan krämen med en stavmixer och låt den svalna.
29. Till sist, bred den över savoiardikakan.
30. Avslutning: Vispa kaffeganachen tills det når vispgräddskonsistens.
31. Spritsa den över pajen och dekorera med chokladkaffeböner.
32. Slutligen, njut!