

Tart ya kahawa

Ingrédients

- 1 karatasi ya gelatin (2g)
- 285g ya krimu nzima ya kiowevu
- 30g ya kahawa mbichi
- 60g ya chokoleti nyeupe
- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi
- 1 yai
- 160g ya unga
- 50g ya maizena
- 5g ya unga wa kahawa
- 35g ya chokoleti ya maziwa
- 55g ya praliné
- 45g ya vikuku vya krisp
- 1 yai nyeupe
- 25g ya sukari
- 1 yai ya njano
- 25g ya unga
- 1 espresso
- 35g ya sukari
- 35g ya mayai manjano
- 125g ya krimu ya kioevu
- 11g ya kahawa inayeyuka
- 65g ya chokoleti ya maziwa yenye 46% ya kakao

Préparation

1. Kama unapenda kahawa, umekuja mahali pazuri!
2. Tart hii yenye harufu nzuri na iliyojaa maumbo mbalimbali huandaa kahawa kwa njia tofauti, na ingawa inahitaji mpangilio kidogo, hakuna sehemu inayohisi kuwa ngumu sana.
3. Panga tu kugawa maandalizi mbalimbali kwa siku 2, mpangilio utakuwa rahisi zaidi Vifaa: Kipande cha kupikiaSpatula ndogo iliyopindikaBamba iliyotobolewaMifuko ya pipingDouille saint honoré de BuyerCercle cannelé De BuyerViungo:Nimetumia chokoleti za Bahibé na Ivoire kutoka Valrhona: nambari ya punguzo ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti yote (inayohusishwa).
4. Muda wa maandalizi: 1h30 + angalau 6h ya kupumzika + dakika 20 za kuokaKwa tart ya kipenyo cha 20cm: Ganache iliyopigwa kahawa: 1 karatasi ya gelatin (1) ya krimu nzima ya kiowevu QS ya krimu ili kukamilisha ya kahawa mbichi ya chokoleti nyeupe Rejesha uhai gelatin kwenye bakuli la maji baridi.
5. Pasha krimu na kahawa mbichi iliyopondwa awali.
6. Funika sufuria kwa plastiki na acha ichukue ladha 20 hadi 30 dakika.
7. Kisha, chuja mchanganyiko na ongeza krimu ili kufikia tena .
8. Pasha krimu ya kahawa, kisha ongeza gelatin iliyorejeshwa na kufinyangwa.
9. Mimina juu ya chokoleti, changanya vizuri na funika kwa plastiki juu yake.
10. Weka katika jokofu kwa angalau saa 6 (au bora usiku mmoja).
11. Pâte sucrée: ya siagi laini ya sukari ya unga ya unga wa mlozi 1 yai ya unga ya maizena ya unga wa kahawa Changanya siagi iliyolainika vizuri na sukari ya unga, kahawa na unga wa mlozi.
12. Wakati mchanganyiko ni wa sawasawa, ongeza yai kisha unga na maizena.

13. Changanya haraka ili kupata mpira wa sawasawa, kisha funika unga na weka katika jokofu kwa angalau saa 1.
14. Kisha, tandaza hadi upate unene wa 2 hadi 3mm, kisha weka kwenye duara yako na weka unga katika jokofu kwa angalau saa 2 (au katika friji kwa dakika 30).
15. Kisha, weka chini ya tart kwenye oveni kwa joto la 170°C kwa muda wa dakika 20 za kukaribu (unga unapaswa kuwa wa kahawia), kisha acha ipoe.
16. Praliné ya crispy: ya chokoleti ya maziwa ya praliné ya vikuku vya krisp Yeyusha chokoleti, kisha ongeza praliné na vikuku vya krisp vilivyopondwa.
17. Changanya vizuri, kisha tandaza praliné ya crispy juu ya chini ya tart iliyopoea.
18. Weka kwenye jokofu ili ikate vizuri.
19. Biskuti ya cuillère: 1 yai nyeupe ya sukari 1 yai ya njano ya unga QS ya sukari ya unga 1 espresso Tayari joto la oveni hadi 180°C.
20. Piga yai nyeupe na sukari hadi upate meringue laini na yenye kung'aa.
21. Ongeza yai ya njano, piga kwa haraka, kisha mwisho ongeza unga uliosafishwa kwa kutumia spatula.
22. Umbua duara la unga kwenye bamba iliyowekwa karatasi ya kuoka.
23. Nyunyiza sukari ya unga, kisha weka kwenye oveni kwa dakika 10 hadi 15 za kuoka.
24. Unapomaliza kupika biskuti na baada ya kupoa, weka juu ya praliné ya crispy, kisha chovya na kahawa.
25. Crèmeux kahawa: ya sukari ya mayai manjano ya krimu ya kioevu ya kahawa inayeyuka ya chokoleti ya maziwa yenye 46% ya kakao Pasha krimu ya kiowevu na kahawa.
26. Piga mayai ya manjano na sukari, kisha mimina krimu ya moto juu yake.
27. Mimina yote katika sufuria, na pika kama kiweo cha kiingereza, ukiendelea kuchochea hadi ifikie 83°C.
28. Ondoa kutoka moto, ongeza chokoleti, kisha pitisha crèmeux kwenye blender inayopenya na acha ipoe.
29. Hatimaye, tandaza juu ya biskuti ya cuillère.
30. Umilisi: Piga ganache ya kahawa hadi upate maandishi ya chantilly.
31. Umbua juu ya tart, kisha pamba kwa kuu kahawa za chokoleti.
32. Mwishoni, furahia!