

Tarté kahawa ya Liege

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa hazelnatu
- 1 knyuko la chumvi
- 1 yai
- 160g ya unga
- 50g ya maizena
- 45g ya purée ya hazelnatu
- 60g ya chokoleti nyeupe ya ivoire inapungua
- 2g ya kahawa ya kutawanya
- 25g ya pancakes zilizovunjika
- 2g ya gelatin
- 25g ya sukari
- 45g ya viini vya mayai
- 160g ya krimu ya majimaji yenye 30 au 35% mafuta
- 10g ya trablit (dondoo ya kahawa)
- 250g ya krimu ya majimaji yenye 35% mafuta
- 25g ya sukari ya unga

Préparation

1. Baada ya toleo la chokoleti, hapa inakuja tarti ya kahawa ya Liegeois: krimu ya kahawa, chantilly nyepesi, crispy kwa mwonekano, yote yamewekwa kwenye hamira tamu ya hazelnatu na kazi imekamilika!
2. Unaweza kubadilisha hazelnatu na mlozi au pecan ikiwa unapendelea, na kuwa makini na kipimo cha dondoo ya kahawa ikiwa hutumii ile yangu Vifaa :Mduara wa 20cm Mfuko wa douille Douille 18mm Sahani perforée Kibao cha kupigia Kijiko kidogo chenye kona Viungo : Nimetumia unga wa hazelnatu Koro : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si kuhusishwa).
3. Muda wa maandalizi : saa 1 + dakika 20 kupika Kwa tarti ya kipenyo cha 20cm: Hamira tamu: ya siagi laini ya sukari ya unga ya unga wa hazelnatu 1 knyuko la chumvi 1 yai ya unga ya maizena Changanya siagi laini na sukari ya unga na unga wa hazelnatu.
4. Ongeza chumvi, kisha changanya na yai.
5. Changanya unga na maizena.
6. Funika hamira na weka kwenye friji kwa angalau dakika 30.
7. Kisha, sambaza hamira kwa unene wa 2mm na weka kwenye mduara wa 20cm.
8. Weka hamira kwenye freezer dakika 15.
9. Pika kwa dakika 20 katika 170°C.
10. Crispy : ya purée ya hazelnatu ya chokoleti nyeupe ya ivoire inapungua ya kahawa ya kutawanya ya pancakes zilizovunjika Yeyusha chokoleti na purée ya hazelnatu, ongeza kahawa ya kutawanya kwa pancakes zilizovunjika kisha mimina mchanganyiko kwenye chini ya tarti na weka kwenye friji ili ikamatike.
11. Krimu ya kahawa: ya gelatin ya sukari ya viini vya mayai ya krimu ya majimaji yenye 30 au 35% mafuta ya trablit (dondoo ya kahawa) Weka gelatin ilowe ndani ya bakuli la maji baridi.
12. Piga viini vya mayai na sukari.
13. Pasha moto krimu ya majimaji, kisha mimina kwenye mayai.
14. Rudisha yote kwenye sufuria na pika kwa moto mdogo ukikoroga bila kusimama hadi ifikie joto la 85°C.
15. Ondoa kwenye moto, ongeza gelatin iliyokamuliwa na trablit.

16. Mimina krimu juu ya tarti (hifadhi kidogo kwa mapambo).
17. Chantilly : ya krimu ya majimaji yenye 35% mafuta ya sukari ya unga Piga krimu ya majimaji na sukari ya unga, kisha piga chantilly kwenye tarti.
18. Pamba na krimu iliyobaki, kisha jishughulishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com