

TARTE INTENSE AU CAFÉ ET AUX NOIX



Ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CAFÉ

226 g beurre
453 g farine
136 g sucre glace
4 g sel
91 g poudre amande
91 g œuf

35 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET

CRÉMEUX CAFÉ

4 g gélatine poudre
24 g eau

250 g lait
250 g crème
30 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET
120 g jaunes d'œuf
50 g sucre
200 g chocolat de couverture lait
160 g beurre

BISCUIT AUX NOIX

160 g œufs
200 g sucre
2 g sel
152 g farine
7 g levure chimique
24 g poudre de noix
180 g pâte de noix
88 g crème liquide
64 g beurre noisette

CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ

390 g crème montée

8 g gélatine poudre
48 g eau

390 g lait
1 gousse de vanille de Madagascar PROVA GOURMET

130 g jaunes d'œuf
143 g sucre
31 g poudre à crème
25 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET

IMBIBAGE CAFÉ

100 g eau
15 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET

CONFITURE DE LAIT CAFÉ

1500 g lait
120 g sucre
50 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET

NOIX CARAMÉLISÉES AU CAFÉ

Préparation

PÂTE SUCRÉE AU CAFÉ

Sabler le beurre avec les extraits secs. Ajouter ensuite les œufs avec l'extrait de café. Mélanger. Débarrasser, filmer et mettre au frais. Etaler à 2,5 au laminoir. Foncer et cuire à 150 °C pendant 20 minutes.

CRÉMEUX AU CAFÉ

Mélanger la gélatine poudre avec l'eau et réserver au frais. Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et l'extrait de café. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes avec le sucre. Réaliser une Anglaise, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat de couverture. À 40 °C, ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au frais.

BISCUIT AUX NOIX

Monter les œufs et le sucre au robot. Ajouter les poudres et mélanger à l'aide d'une maryse. Ajouter la pâte de noix, la crème et le beurre noisette et mélanger à l'aide d'une maryse. Étaler sur plaque et cuire à 155 °C pendant 15 minutes.

CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ

Monter la crème et réserver au frais. Mélanger la gélatine poudre avec l'eau et réserver au frais. Dans une casserole, chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter la poudre à crème et mélanger. Verser dans le lait bouillant et réaliser une crème pâtissière. Ajouter l'extrait de café et la gélatine puis mélanger. Débarrasser et mettre au froid. Une fois froid, casser la texture de la crème pâtissière et ajouter la crème montée et mélanger à l'aide d'une maryse.

IMBIBAGE CAFÉ

Mélanger l'eau et l'extrait de café.

CONFITURE DE LAIT CAFÉ

Mettre le tout dans une casserole et cuire jusqu'à obtenir la texture idéale.

NOIX CARAMÉLISÉES AU CAFÉ

Torréfier les noix au four jusqu'à 150°C pendant 10 minutes. Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau et l'extrait de café. Porter à ébullition. Ajouter les noix et les sabler. Débarrasser sur une plaque munie d'une feuille et cuire à 140°C pendant 12 minutes. Réserver à température ambiante.

TUILE CAFÉ

Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole, faire fondre le glucose, le beurre, l'eau et l'extrait de café. Ajouter le mélange sucre pectine et porter à ébullition. Etaler à l'aide d'un rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Retirer la feuille du dessus. Cuire à 180 °C jusqu'à coloration. Détailler des ronds de 4 centimètres et les courber. Réserver à température ambiante.

MONTAGE ET FINITION

Dans un cercle à tarte de même taille que le fond de tarte, pocher à l'intérieur contre le cercle, des boules de crème diplomate café à l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 jusqu'à hauteur. Mettre au congélateur. Dans le fond de tarte, pocher le crémeux café, imbiber un biscuit et mettre au centre de la tarte. Recouvrir de crémeux et lisser. Démouler le cercle de crème diplomate et le pistolet velours. Le déposer sur le dessus de la tarte. Pocher la confiture de lait café au milieu de la crème diplomate. Décorer avec les tuiles café et les noix caramélisées.

300 g noix
150 g sucre
30 g eau
12 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET

TUILE CAFÉ

75 g sucre
2 g pectine N-H
25 g glucose
60 g beurre
5 g eau
5 g extrait de café dont Cold Brew PROVA GOURMET

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR



EXTRAIT DE
CAFÉ DONT COLD BREW