

# TARTE INTENSE AU CAFE ARABICA DE COLOMBIE

Pour environ 6 tartes

## Ingrédients

**PÂTE SUCRÉE À LA VANILLE**
300 g beurre extra-fin
60 g poudre d'amande blanche
190 g sucre glace
**1/2 g poudre de vanille Bourbon Madagascar**
120 g œufs entiers pasteurisés
2 g fleur de sel
450 g farine type 55
50 g semoule de maïs

**DACQUOISE AU CAFÉ ET NOIX**
125 g blancs d'œufs pasteurisés
60 g cassonade
**12 g extrait de café Colombie Pur Arabica**
60 g cerneaux de noix hachés
60 g poudre d'amande
70 g sucre glace
50 g farine

**CRÉMEUX AU CAFÉ**
500 g crème fraiche liquide entière
100 g lait frais
**100 g extrait de café Colombie Pur Arabica**
155 g jaunes d'œufs pasteurisés
50 g sucre semoule
8 g gélatine en feuille qualité OR (200 blooms)
120 g chocolat au lait Vietnam 45%
100 g beurre

**CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ**
400 g crème fraiche liquide entière
100 g lait frais
**50 g d'extrait de café Colombie Pur Arabica**
100 g jaunes d'œufs pasteurisés
100 g sucre semoule
8 g gélatine en feuille qualité OR (200 blooms)

**CRÈME DE MASCARPONE AU CAFÉ**
750 g crème anglaise au café
500 g mascarpone

**NOIX CARAMÉLISÉES À LA CANNELLE**
80 g sucre semoule
40 g miel
40 g eau minérale
10 g cannelle en bâton
200 g noix
5 g beurre de cacao

## Préparation

**PÂTE SUCRÉE À LA VANILLE**
Dans la cuve du batteur muni de la feuille, malaxer le beurre pour le rendre homogène, ajouter les ingrédients dans l'ordre en continuant de mélanger. Au moment d'ajouter la farine, mélanger le minimum de temps de façon à avoir une pâte juste agglomérée. Débarrasser sur une plaque avec un film alimentaire au contact et stocker au réfrigérateur.

**FONDS DE PÂTE SUCRÉE**
Abaisser à 2 ½ au laminoir et détailler des disques de 23, 27 et 32 cm Ø. Les mettre sur plaque au réfrigérateur pendant 30 min avant de les foncer. Beurrer les cercles de 17, 21 et 28 cm Ø et de 2 cm de hauteur, les foncer et couper le surplus de pâte. Réservez pendant 1 h au réfrigérateur avant de stocker au congélateur.

**CUISSON**
Plaquer les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier silicone, les garnir de disques de papier silicone frangés de 8 cm Ø plus grand que le fond. Les remplir de haricots secs et les glisser dans un four à 170°C pendant 20 min environ. Laisser refroidir et retirer les caissettes.

**DACQUOISE AU CAFÉ ET NOIX**
Faire torréfier les noix décortiquées à 150°C pendant 15 min. Les laisser refroidir et les concasser sur une planche à découper à l'aide d'un couteau. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et les noix torréfiées et concassées. Monter les blancs d'œufs, y ajouter le sucre semoule en 3 fois et fouetter encore jusqu'à obtenir une meringue souple. Mettre l'extrait de café dans un « cul de poule » et le détendre au fouet en incorporant un peu de blancs d'œufs montés. À la main, ajouter le mélange des poudres et l'extrait de café détendu, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

**DRESSAGE ET CUISSON DU BISCUIT DACQUOISE**
Sur des plaques de cuisson recouvertes de feuilles de papier cuisson, dessiner des cercles de taille voulue. Remplir les cercles de biscuit en partant du centre et en formant une spirale. Saupoudrer de sucre glace 2 fois, à 15 minutes d'intervalle, pour la faire perler. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 15 min environ suivant les tailles, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt.

**CRÉMEUX AU CAFÉ**
Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 min au moins. Faire bouillir le lait et la crème avec l'extrait de café. Mélanger les jaunes avec le sucre, porter à ébullition la crème, la verser sur les jaunes et le sucre, fouetter et remettre dans la casserole avant de la cuire à 85°C comme une crème anglaise. Ajouter la gélatine égouttée et lavée. Verser sur le chocolat, mixer et réserver au réfrigérateur.

**CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ**
Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 min au moins. Faire bouillir. Mélanger les jaunes avec le sucre, porter à ébullition la crème, le lait et l'extrait de café, verser sur les jaunes et le sucre, fouetter et remettre dans la casserole avant de cuire à 85°C comme une crème anglaise. Ajouter la gélatine égouttée et lavée. Mixer et réserver au réfrigérateur. CRÈME DE MASCARPONE AU CAFÉ
Foisonner légèrement le mascarpone, détendre progressivement avec une partie de la crème anglaise au café et laisser monter au fouet. Utiliser aussitôt.

**NOIX CARAMÉLISÉES À LA CANNELLE**
Faire bouillir l'eau avec le sucre, le miel et la cannelle à 118°C. Ajouter les noix légèrement torréfiées (150°C pendant 10 min), faire sabler et caraméliser ensuite.

**MONTAGE**
Couler un peu de ganache dans le fond de pâte sucrée, poser le biscuit et garnir de ganache à ras. Laisser prendre au réfrigérateur. Une fois prise, pocher la crème de mascarpone et décorer avec les noix et des grains de café en chocolat.

## Les produits associés à cette recette

POUDRE DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR




EXTRAIT DE
CAFÉ COLOMBIE
PUR ARABICA




PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com