



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 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

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 marvse.

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 CAFE COLD BREW





