

CAFFE'...CAFFE'

Ingredienti:

Per la tarte:

- 200 g burro
- 40 g farina di mandorle
- 130 g zucchero a velo
- 80 g uova
- 0,5 g sale
- 335 g farina 00

Per il biscuit a cucchiaio:

- 50 g farina 00
- 50 g fecola
- 145 g albume
- 2 g albume liofilizzato
- 90 g zucchero
- 80 g tuorli
- 2 g zucchero invertito

Chantilly al caffè:

- 1000 ml panna
- 70 g caffè macinato
- 30 g zucchero
- 6 g gelatina

Ganache al caffè:

- 325 g panna fresca
- 450 g copertura Ivoire
- 30 g caffè liofilizzato

Soufflé:

- 750 g ricotta
- 12 n tuorli
- 12 n albume
- 250 g zucchero
- 16 g caffè liofilizzato
- 12 g gelatina
- 100 g caffè
-

Nappage al caffè:

- 220 g copertura Ivoire
- 90 g panna
- 5 g glucosio
- 12 g sciroppo
- 160 g nappage cristal Valhrona
- 5 g caffè liquido
- 2 g colorante giallo

Gelato al Baylis:

- 200 g zucchero
- 3230 g tuorli
- 1500 g latte
- 500 g panna
- 160 g Baylis

Preparazione:

Per la tarte:

- cucinare a 175°C per 15 minuti

Per il biscuit a cucchiaio:

- cucinare a 200°C per 7 minuti

Soufflé:

- cucinare a 175°C per 20 minuti