

Pastel de Irish Coffee con café y whisky

Pasta sablé de cacao

Ingredientes:

120 gr harina
35 gr azúcar
65 gr mantequilla
10 gr cacao puro
1 huevo
1 pizca sal

Elaboración:

Mezclamos la mantequilla en pomada con el azúcar hasta que esté bien integrado. Incorporamos la sal y el huevo a temperatura ambiente y seguimos batiendo.

Añadimos la harina y el cacao y removemos hasta formar una bola sin trabajar demasiado la masa.

Envolvemos en film y dejamos reposar en la nevera 2 horas.

Estiramos la masa con rodillo y cortamos las piezas, ponemos en molde pequeño para hacer tartaletas.

Horneamos a 180°C durante 15 minutos, sacamos del horno y dejamos enfriar en una rejilla.

Ganache de chocolate blanco

- 600g de chocolate blanco para fundir
- 200g de nata o crema de leche

1. Para elaborar la Ganache chocolate blanco, lo primero que debes hacer es cortar el chocolate blanco para fundir en trozos pequeños y colocarlos en un recipiente.

2. Ahora, vierte la nata o crema de leche en una olla y lleva al fuego hasta que rompa hervor. Vuelca la nata hirviendo sobre el chocolate y deja reposar durante cinco minutos.

3. Remueve con un batidor de alambre hasta que ambos ingredientes se integren bien y el chocolate blanco se funda por completo.

4. Tapa el recipiente con papel film y deja reposar a temperatura ambiente durante ocho horas, o bien, en la nevera durante 12 horas.

5. Si necesitas colocar la Ganache de chocolate blanco en una manga pastelera, deberás volcarla en el bol de la batidora y batir durante al menos cuatro minutos para que se ablande.

Guarda la Ganache de chocolate en el frigorífico hasta su uso.

Toffee de café



Ingredientes

- 220 g azúcar
- 185 g nata
- 85 g glucosa (podéis sustituir por miel)
- 8 g café en grano
- 2 g café soluble
- 90 g chocolate blanco
- 30 g mantequilla clarificada
- 20 g Baileys

Elaboración

Hacer un caramelo en seco con el azúcar. Hervir la nata, el café soluble, el café en grano y la glucosa. Infusionar, colar y rectificar con nata. Añadir al caramelo. Incorporar la mezcla colándola sobre el chocolate blanco emulsionando. Añadir el Baileys y la mantequilla clarificada. Enfriar y reservar.

Crema diplomática

- 6 g de gelatina en polvo
 - 3 cdas. de agua
 - 250 ml de leche
 - 4 yemas de huevo
 - 50 g + 2 cdas. de azúcar
 - 2 cdtas. de vaina de vainilla
 - Entre 200 ml y 290 ml de nata montada
-
- Echamos la gelatina en polvo en un tarro, le añadimos las tres cucharadas de agua para que se hidrate y la dejamos en remojo durante cinco minutos más o menos.
 - Calentamos la leche en un cazo con la vaina de vainilla cortada longitudinalmente por la mitad. Cuando hierva tapamos y dejamos en infusión durante 15 minutos.
 - Mientras tanto, en un cuenco batimos las yemas con unas varillas, añadimos el azúcar y batimos hasta blanquear un poco. Podemos sustituir las cuatro yemas de huevo por dos yemas y 25 g de fécula de maíz.
 - Retiramos la vaina de vainilla y con un cuchillo raspamos todas las semillas. Después, se las añadimos a la leche nuevamente.
 - Incorporamos la leche al batido de huevos y azúcar, mezclamos muy bien y pasamos por un colador.

- Cocemos a fuego suave hasta que la crema nape una cuchara o un termómetro alcance entre 80 y 82° C., recordad que la crema no debe hervir. Retiramos del fuego, dejamos templar un poco, añadimos la gelatina y mezclamos muy bien.
- Dejamos que la crema se enfríe y empieza a espesar, pero sin dejar que cuaje completamente, y añadimos la nata montada. Recordad también que la nata no se debe montar del todo ya que al mezclarla con la crema pastelera se puede cortar y nos saldría una crema diplomática granulada. Si queréis una crema más densa ponedle 200 ml de nata, pero si la queréis más ligera y suave añadidle hasta 290 g de nata montada.

Pasta sablé (Podéis utilizar la pasta sable de chocolate para las dos elaboraciones, tartaleta y disco)

100 g de mantequilla a temperatura ambiente 25 g de azúcar 50 g de azúcar glass 25 g de almendra en polvo 1 pizca de sal 1 huevo batido 185 g de harina de trigo

Mezcla en una batidora eléctrica la mantequilla con el azúcar hasta que se disuelva casi por completo. Agrégale el azúcar glass, la almendra en polvo y la sal, mezcla bien. Sin dejar de batir, añádale poco a poco el huevo batido, y posteriormente la harina de trigo; bata hasta obtener una masa pero sin trabajarla demasiado. Forma una esfera con la masa, presiónela hasta obtener un disco grueso y envuélvalo en plástico. Refrigere la masa mínimo durante 2 horas o durante toda una noche. Enharina ligeramente una mesa de trabajo, coloca encima la masa y extiéndela con un rodillo hasta que obtenga un grosor de ½ centímetro. Cortamos la masa con un molde redondo y le quitamos también el centro como si fuera una rosquilla. Cocer a 180°C hasta que dore.

Encapsulado de bizcocho (es mucha cantidad podéis dividir entre 4)

Ingredientes

- 1 l agua
- 145 g gelatina vegetal (Si utilizáis hojas seguid indicaciones en función del tipo/tamaño de la hoja)
- 5 g vaina de vainilla

Elaboración

Llevar a ebullición todos los ingredientes. Utilizar para bañar el bizcocho.

Bizcocho capuchina (es mucha cantidad podéis dividir entre 4)

- 875 g yemas
- 125 g almidón
- 4 g vainilla

Montar las yemas con el almidón y la vainilla. Introducir la mezcla en el molde (lo suyo sería hacer esferas, pero podéis hacer un bizcocho un poco grueso y luego cortarlo dándole la forma) y cocer a 170°C durante 20 minutos.

Jarabe de whisky

Ingredientes

- 350 g jarabe tpt
- 50 g whisky irlandés
- 2 g vaina de vainilla

Elaboración

Mezclar y hervir.

Montaje

Rellenar la tartaleta con la ganache a 32-35°C, dejando en el centro un hueco vacío con un cortapastas para rellenar con toffee. Por otro lado, desmoldar el bizcocho esférico y embeber en el jarabe de whisky. A continuación, encapsularlo. Disponerlo en el centro de la tartaleta rellena. Alrededor del bizcocho encapsulado, disponer botones de crema diplomática. Terminar con un disco de pasta sablé y decorar (podéis poner alguna tira de chocolate o alguna fruta...)

