



Coconut Coffee Delight

Καρύδα γεμιστή με σαντιγί καρύδας, καραμέλα από καφέ με γεύση καρύδα και crumble κακάο

Υλικά: για τη σαντιγί Καρύδας	Εκτέλεση
500g κρέμα γάλακτος 35% 250g κατεψυγμένο πουρέ καρύδας	<ol style="list-style-type: none">1. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ, πολύ κρύα την κρέμα γάλακτος και την χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αρχίσει να δένει.2. Προσθέτουμε τον πουρέ καρύδας και συνεχίζουμε να δουλεύουμε το μείγμα μέχρι να αποκτήσουμε μια λεία σαντιγί.
για το κραμπλ Κακάο 100g αμύγδαλο σκόνη 100g βούτυρο κομμένο σε κύβους 60g αλεύρι για όλες τις χρήσεις 40g κακάο σε σκόνη 100g καστανή ζάχαρη	<ol style="list-style-type: none">1. Εγκαθιστούμε στο μίξερ το φτερό και τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο.2. Αναδεύουμε στην ταχύτητα 1 μέχρι να έχουμε την υφή ενός crumble (δηλαδή χοντρά, σπασμένα κομμάτια ζύμης)3. Απλώνουμε τα κομμάτια αυτά σε ένα ταψί, στο οποίο έχουμε τοποθετήσει ένα αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 170ο C για 12 - 15λ. Αφήνουμε να κρυώσει.
Για την Καραμέλα Καφέ - Καρύδα 400g κρυσταλλική ζάχαρη 80g νερό 80g γλυκόζη 400g κρέμα γάλακτος 240g καφέ Tropical Coconut Flavor Nespresso 320g βούτυρο κομμένο σε κύβους 8g ανθό αλατιού	<ol style="list-style-type: none">1. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα, τον καφέ μαζί με την κρέμα γάλακτος και τον φέρνουμε σε σημείο σχεδόν βρασμού. Αφήνουμε στην άκρη.2. Σε μια δεύτερη κατσαρόλα, κάνουμε μια καραμέλα βάζοντας το νερό, μαζί με τη ζάχαρη και τη γλυκόζη και τα φέρνουμε στους 180οC.3. Προσθέτουμε με μεγάλη προσοχή (επειδή θα κάνει πολύ ισχυρές φουσκάλες), το ζεστο μείγμα καφέ - κρέμα γάλακτος σε 2-3 δόσεις, και σιγοβράζουμε για 1λ.4. Αφαιρούμε το κατσαρολάκι μας από τη φωτιά και αφήνουμε να πέσει η θερμοκρασία στους 42ο.5. Σ εκείνο το σημείο ενσωματώνουμε το βούτυρο με τη βοήθεια ενός σύρματος ζαχαροπλαστικής ή ενός ραβδομπλέντερ6. Τελειώνοντας, προσθέτουμε και τον ανθό αλατιού και αναδεύουμε ελαφρά.7. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει για το σερβίρισμα
για το στήσιμο του πιάτου 1 καρύδα κακάο για το πασπάλισμα	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε την καρύδα στα 2 και κρατάμε το νερό της για άλλη χρήση.2. Βάζουμε λίγη σαντιγί καρύδας, crumble κακάο και καραμέλα καφέ.3. Συνεχίζουμε καλύπτοντας την καρύδα με την υπόλοιπη σαντιγί καφέ, ενώ πασπαλίζουμε στο τέλος με λίγο κακάο.4. Γαρνίρουμε την καρύδα με φλούδες απο καρύδα