

Doppelte Schokoladencharlotte

Ingédients

- 120g Eiweiß (etwa 4 Eiweiße)
- 100g Kristallzucker
- 80g Eigelb (etwa 5 Eigelbe)
- 100g Mehl T55
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 großer Esslöffel Milch
- 35g Vollmilch
- 145g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 90g dunkle Guanaja-Schokolade mit 70% Kakao
- 1 Esslöffel Milch, um den Biskuit zu tränken
- 35g Vollmilch
- 150g flüssige Vollmilchsahne
- 120g Milkschokolade Jivara mit 40% Kakao
- 200 bis 250g flüssige Vollmilchsahne (je nach gewähltem Spritzaufsatz)
- 20 bis 25g Puderzucker

Préparation

1. Mit ein wenig (viel) Verspätung poste ich schließlich das Rezept, das ich für den 2.
2. Geburtstag meiner Tochter gemacht habe, natürlich ein „Socolat“-Kuchen.
3. Ich habe mich entschieden, eine Charlotte zu machen, das ist ein Kuchen, der ziemlich schnell zuzubereiten und einfach für Kinder zu essen ist!
4. Es handelt sich also um eine doppelte Schokoladen-Charlotte, zu der ich eine Praliné-Basis hinzugefügt habe (Sie können das einfache Praliné durch einen knusprigen Boden ersetzen) und ein Dekor aus Schlagsahne
Zutaten: Ich habe die Schokoladen Jivara & Guanaja von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Ausrüstung: Thermometer Mini abgewinkelte Spachtel Perforiertes Blech Spritzbeutel 10mm Tülle 18cm Ring
Zubereitungszeit: 1 Stunde Zubereitung + 10 Minuten Backzeit + Ruhezeit im Kühlschrank
Für eine Charlotte mit einem Durchmesser von 18-20cm: Löffelbiskuit: Eiweiß (etwa 4 Eiweiße) Kristallzucker Eigelb (etwa 5 Eigelbe) Mehl T55 QS Puderzucker 1 Esslöffel Kakaopulver Praliné (optional) roßer Esslöffel Milch
Fangen Sie mit der Zubereitung einer französischen Meringue an: Schlagen Sie die Eiweiße steif und ziehen Sie sie dann an, indem Sie den Zucker dreimal hinzufügen und die Geschwindigkeit des Roboters schrittweise erhöhen.
6. Die Meringue ist fertig, wenn sie glatt, glänzend ist und einen Vogelschnabel hat.
7. Fügen Sie dann die Eigelbe hinzu und schlagen Sie erneut einige Sekunden, gerade genug Zeit, um sie einzuarbeiten.
8. Beenden Sie, indem Sie das gesiebte Mehl vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
9. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von 10 bis 12 mm Durchmesser.
10. Pochieren Sie (auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech) ein Cartridge (zweimal, um genügend Biskuit zu haben, um Ihren Ring zu umrunden) und zwei Biskuitkreise mit einem Durchmesser von 20 cm (abhängig von der Größe des Rings, den Sie zum Zusammenbau verwenden werden).
11. Bestäuben Sie einmal mit Puderzucker, der mit etwas Kakao vermischt ist, warten Sie zwei Minuten und bestäuben Sie sie ein zweites Mal.
12. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für etwa 10 Minuten (der Biscuit soll aufgehen, wenn Sie ihn mit einem Finger hinein drücken, aber er muss schön weich sein).
13. Wenn er aus dem Ofen kommt, legen Sie den Biscuit auf ein Gitter und lassen Sie ihn abkühlen.

14. Schneiden Sie dann die Basis des Cartridges ab und legen Sie sie in den Ring auf dem Servierteller.
15. Fügen Sie den ersten, auf die richtige Größe zurückgeschnittenen Biskuitkreis hinzu und tränken Sie ihn mit einem Pinsel in Milch.
16. Wenn Sie möchten, fügen Sie an dieser Stelle Praliné hinzu.
17. Dunkle Schokoladenmousse: Vollmilch flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt dunkle Guanaja-Schokolade mit 70% Kakao 1 Esslöffel Milch, um den Biskuit zu tränken Optional: Knusperperlen oder Schokoladenstückchen Schmelzen Sie die Schokolade langsam.
18. Erhitzen Sie die Milch und gießen Sie sie dann über die Schokolade, indem Sie gut emulgieren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
19. Wenn die Ganache etwa 55°C erreicht hat, schlagen Sie die flüssige Sahne nicht zu steif und heben Sie sie vorsichtig mit einem Spatel unter.
20. Gießen Sie die Mousse in den Biskuitring und fügen Sie, wenn Sie möchten, knusprige Perlen oder Schokoladenstückchen hinzu.
21. Fügen Sie den zweiten Löffelbiskuit hinzu, den Sie auch leicht mit etwas Milch tränken.
22. Lassen Sie ihn im Kühlschrank kristallisieren, während Sie die zweite Mousse zubereiten.
23. Milkschokoladenmousse: Vollmilch flüssige Vollmilchsahne Milkschokolade Jivara mit 40% Kakao Schmelzen Sie die Schokolade langsam.
24. Erhitzen Sie die Milch und gießen Sie sie dann über die Schokolade, indem Sie gut emulgieren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
25. Wenn die Ganache etwa 50°C erreicht hat, schlagen Sie die flüssige Sahne nicht zu steif und heben Sie sie vorsichtig mit einem Spatel unter.
26. Gießen Sie die Mousse auf den Kuchen (Sie können erneut Schokoladenstückchen oder Knusperperlen hinzufügen), glätten Sie die Oberfläche und lassen Sie sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kristallisieren.
27. Puderzucker steif.
28. Spritzen Sie sie auf die Charlotte, dekorieren Sie sie mit einigen Schokoladensplittern und genießen Sie es!