

Charlotte Schokolade & Pistazie

Ingrédients

- 120g Vollmilch
- 120g Vollrahm
- 50g Eigelb
- 20g Kristallzucker
- 100g Caraïbes Zartbitterschokolade oder eine Schokolade mit 65/70% Kakao
- 100g Pistazien
- 50g Zucker
- 15g Wasser
- 1 Prise Fleur de Sel
- 135g Puderzucker
- 135g Mandelpulver
- 160g Eier
- 3 Teelöffel Kakaopulver
- 150g Eiweiß
- 35g geschmolzene Butter
- 35g Mehl T45
- 25g Kristallzucker
- 55g Pistazienpüree
- 35g Caraïbes Schokolade
- 45g zerbröselte Crêpes Dentelles
- 80g Milch
- 80g Sahne (1)
- 35g Eigelb
- 15g Zucker
- 4g Gelatine
- 100g Pistazienpüree
- 50g Sahne (2)
- 150g Vollrahm
- 15g Puderzucker
- 1 bis 2 Esslöffel Pistazienpüree nach Geschmack

Préparation

1. Unter den Kombinationen, die ich sehr mag, ist hier eine besonders köstlich, Pistazie & Zartbitterschokolade, hier vereint in einem Dessert im Charlotte-Stil.
2. „Im Stil von“, weil ich mich entschieden habe, den Löffelbiskuit durch einen Kakao-Joconde-Biskuit zu ersetzen, aber ansonsten bleibt der Aufbau gleich.
3. Es ist ein relativ zeitaufwändiger Kuchen, aber bei Bedarf können mehrere Schritte im Voraus vorbereitet werden (die Praline hält sich mehrere Wochen in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur, und die Creme kann in einem Kreis vorgefertigt und mehrere Tage vorher eingefroren werden).
4. Schließlich, falls nötig, können Sie sogar die gesamte Charlotte im Voraus zubereiten und einfrieren, abgesehen von der Schlagsahne, die Sie zum Schluss hinzufügen Zutaten :Ich habe Pistazienpüree, gehackte Pistazien, ganze Pistazien und Mandelpulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
5. Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Material : Thermometer Schneebesen Kleine abgewinkelte Spatel Perforiertes Backblech Spritzbeutel Tülle 18mm Tülle 10mm 22cm Durchmesser Ring Rhodoid Zubereitungszeit: 1h45 + Ruhezeit + 10 Minuten

BackzeitFür eine Charlotte mit einem Durchmesser von 22cm: Dunkle Schokoladencreme: Vollmilch Vollrahm Eigelb Kristallzucker Caraïbes Zartbitterschokolade oder eine Schokolade mit 65/70% Kakao Erhitzen Sie Milch und Sahne.

7. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, dann gießen Sie die heiße Flüssigkeit darauf und mischen Sie gut.

8. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es unter ständigem Rühren bis zur Rose, bis 83°C erreicht sind.

9. Gießen Sie dann die erhaltene Creme auf die Schokolade und mixen Sie mit einem Stabmixer, um eine gute Emulsion zu erhalten.

10. Decken Sie die Creme direkt ab und stellen Sie sie bis zur Montage in den Kühlschrank.

11. Pistazienpraliné: Pistazien Zucker Wasser 1 Prise Fleur de Sel Bereiten Sie ein Karamell mit Wasser und Zucker.

12. Gießen Sie es über die Pistazien und lassen Sie es komplett abkühlen.

13. Wenn das Karamell abgekühlt ist, fügen Sie das Fleur de Sel hinzu und mixen Sie, bis Sie ein Praliné erhalten.

14. Beiseite stellen bis zur Montage.

15. Kakao-Joconde-Biskuit: Puderzucker Mandelpulver Eier 3 Teelöffel Kakaopulver Eiweiß geschmolzene Butter Mehl T45 Kristallzucker Heizen Sie den Ofen auf 210°C vor.

16. Mischen Sie den Puderzucker und das Mandelpulver.

17. Gießen Sie die Mischung in die Rührschüssel des Mixers mit Schneebesen oder verwenden Sie einen elektrischen Mixer.

18. Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu und schlagen Sie die Mischung auf.

19. Nehmen Sie eine kleine Menge Eiweiß ab und fügen Sie das Kakaopulver hinzu.

20. Integrieren Sie diese Mischung in die zuvor geschmolzene Butter.

21. Fügen Sie nach und nach diese Kakao-Butter-Mischung zur Ei-Zucker-Mandel-Mischung mit einem Spatel hinzu und integrieren Sie dann das Mehl.

22. Schlagen Sie die Eiweiße steif, während Sie nach und nach den Kristallzucker hinzugeben, sobald die Eiweiße anfangen zu stocken.

23. Fügen Sie die gut steifen Eiweiße zur vorherigen Mischung mit einem Spatel hinzu.

24. Verteilen Sie den Biskuit auf zwei Blechen (genug, um den Rand der Charlotte, den Basisring sowie einen kleineren Ring für den Aufbau zu bilden).

25. Backen Sie den Joconde-Biskuit 8 bis 10 Minuten.

26. Lassen Sie ihn abkühlen, dann schneiden Sie ein Band für den Rand der Charlotte (Sie können ein Rhodoidband verwenden, um das Entformen zu erleichtern), einen Kreis für den Boden und einen kleineren Kreis.

27. Knuspriges Schoko-Pistazie: Pistazienpüree Caraïbes Schokolade zerbröselte Crêpes Dentelles Schmelzen Sie die Schokolade, fügen Sie dann das Pistazienpüree und die zerbröselten Crêpes Dentelles hinzu.

28. Verteilen Sie die knusprige Mischung auf dem Boden der Charlotte und drücken Sie sie fest an, dann stellen Sie sie in den Kühlschrank, damit sie kristallisiert.

29. Pistazienmousse: Milch Sahne (1) Eigelb Zucker Gelatine Pistazienpüree Sahne (2) Bringen Sie Milch und Sahne (1) zum Kochen.

30. Lassen Sie die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

31. Mischen Sie die Eigelbe und den Zucker.

32. Wenn Milch und Sahne kochen, gießen Sie sie über die hell aufgeschlagenen Eigelbe und Zucker, setzen Sie sie zurück auf das Feuer und bringen Sie sie auf 85°C, während Sie mischen.
33. Fügen Sie die ausgedrückte Gelatine und dann das Pistazienpüree hinzu.
34. Schlagen Sie die Sahne (2) zu nicht allzu fester Schlagsahne.
35. Wenn die Creme zwischen 30 und 35°C liegt, fügen Sie die Schlagsahne mit einem Spatel vorsichtig hinzu.
36. Geh sofort zur Montage über.
37. Montage: Gehackte Pistazien (optional) Gießen Sie die Hälfte der Mousse über das Knusprige.
38. Fügen Sie den Joconde-Biskuit hinzu, dann spritzen Sie die Schokoladencreme darauf (bewahren Sie etwas für die Dekoration auf).
39. Bestreuen Sie mit gehackten Pistazien.
40. Gießen Sie den Rest der Mousse.
41. Stellen Sie ihn in den Kühlschrank.
42. Wenn die Mousse kristallisiert ist, spritzen Sie darauf das Pistazienpraliné.
43. Pistazien-Schlagsahne & Finish: Vollrahm Puderzucker 1 bis 2 Esslöffel Pistazienpüree nach Geschmack Schokosplitter / Schokoladensplitter Ganze Pistazien Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker.
44. Wenn Sie eine Schlagsahne haben, fügen Sie das Pistazienpüree hinzu.
45. Spritzen Sie die Schlagsahne sowie den Rest der Schokoladencreme auf die Charlotte.
46. Dekorieren Sie mit Pistazien und Schokoladensplittern und genießen Sie!