

Charlotte cokelat ganda

Ingrédients

- 120g putih telur (sekitar 4 putih)
- 100g gula pasir
- 80g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 100g tepung T55
- 1 sendok makan bubuk kakao
- 1 sendok makan besar susu
- 35g susu penuh
- 145g krim cair 35% lemak
- 90g cokelat hitam Guanaja 70% kakao
- 1 sendok makan susu untuk membasahi biskuit
- 35g susu penuh
- 150g krim cair penuh
- 120g cokelat susu Jivara 40% kakao
- 200 hingga 250g krim cair lengkap (tergantung kantong pipa yang dipilih)
- 20 hingga 25g gula bubuk

Préparation

1. Dengan sedikit (banyak) keterlambatan, saya akhirnya memposting resep yang saya buat untuk ulang tahun ke-2 putri saya, sebuah kue "socolat" tentunya.
2. Saya memilih untuk membuat charlotte, itu adalah kue yang cukup cepat dilakukan dan mudah untuk disantap anak-anak!
3. Jadi ini adalah charlotte cokelat ganda yang saya tambahkan dengan dasar praliné (Anda bisa menggantinya dengan praliné yang lebih renyah) dan dekorasi dengan krim kocok. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Jivara & Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Peralatan: Thermometer Mini spatula sudut Pelat berlubang Kantong pipa Nozle 10mm Lingkaran 18cm
Waktu persiapan: 1 jam persiapan + 10 menit memasak + istirahat di lemari es Untuk charlotte berdiameter 18 hingga 20cm: Biskuit sendok: putih telur (sekitar 4 putih) gula pasir kuning telur (sekitar 5 kuning) tepung T55 QS gula bubuk 1 sendok makan bubuk kakao Praliné (opsional) 1 sendok makan besar susu Mulailah dengan menyiapkan meringue Prancis: kocok putih telur hingga berbusa, lalu kencangkan dengan menambahkan gula tiga kali dan secara bertahap meningkatkan kecepatan mixer.
5. Meringue siap ketika halus, berkilauan dan membentuk ujung burung.
6. Kemudian, tambahkan kuning telur dan kocok lagi beberapa detik, hanya sampai tercampur.
7. Akhirnya, campurkan dengan hati-hati tepung yang telah diayak dengan spatula karet.
8. Masukkan adonan ke dalam kantong pipa yang dilengkapi dengan nozle halus berdiameter 10 hingga 12mm.
9. Buat jalur (di atas loyang berlapis kertas perkamen) dua lingkaran biskuit berdiameter 20cm (tergantung ukuran lingkaran yang akan Anda gunakan untuk perakitan).
10. Taburi sekali dengan gula bubuk yang dicampur sedikit kakao, tunggu dua menit dan taburi kedua kalinya.
11. Panggang dalam oven yang sebelumnya dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 10 menit (biskuit harus kembali ketika ditekan jari, tetapi harus tetap lembut).
12. Setelah keluar dari oven, letakkan biskuit di rak dan biarkan dingin.
13. Lalu, potong dasar jalur dan letakkan dalam lingkaran yang diletakkan di piring penyajian.

14. Tambahkan lingkaran biskuit pertama yang telah dipotong ulang dengan ukuran yang tepat, basahi dengan susu menggunakan kuas.
15. Jika Anda mau, tambahkan praliné pada saat ini.
16. Mousse cokelat hitam: susu penuh krim cair 35% lemak cokelat hitam Guanaja 70% kakao 1 sendok makan susu untuk membasahi biskuit Opsional: mutiara renyah atau kepingan cokelat Lelehkan cokelat perlahan.
17. Panaskan susu lalu tuangkan ke atas cokelat sambil mengemulsikan hingga mendapatkan ganache yang halus dan berkilauan.
18. Ketika ganache mencapai sekitar 55°C, kocok krim cair menjadi krim kocok yang tidak terlalu kaku dan campurkan perlahan dengan spatula karet.
19. Tuangkan mousse ke dalam lingkaran biskuit, jika Anda mau tambahkan mutiara renyah atau kepingan cokelat.
20. Tambahkan biskuit sendok kedua, juga membasahinya dengan sedikit susu.
21. Biarkan mengeras di lemari es selama Anda menyiapkan mousse kedua.
22. Mousse cokelat susu: susu penuh krim cair penuh cokelat susu Jivara 40% kakao Lelehkan cokelat perlahan.
23. Panaskan susu lalu tuangkan ke atas cokelat sambil mengemulsikan hingga mendapatkan ganache yang halus dan berkilauan.
24. Ketika ganache mencapai sekitar 50°C, kocok krim cair menjadi krim kocok yang tidak terlalu kaku dan campurkan secara lembut dengan spatula karet.
25. Tuangkan mousse di atas kue (Anda dapat menambahkan kepingan cokelat atau mutiara renyah lagi), ratakan permukaannya dan biarkan mengeras di lemari es setidaknya selama 2 jam.
26. Krim kocok dan penyelesaian: 200 hingga krim cair lengkap (tergantung kantong pipa yang dipilih) 20 hingga gula bubuk Serpihan cokelat Kocok krim cair dengan gula bubuk menjadi krim kocok.
27. Tambahkan di atas charlotte, lalu hiasi dengan beberapa serpihan cokelat dan nikmati!