

Charlotte ala tiramisu

Ingrédients

- 120g putih telur (sekitar 4 putih)
- 100g gula pasir
- 80g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 100g tepung T55
- 1 sendok makan bubuk kakao
- 100g cokelat
- 20g madu
- 120g krim kental
- 1 hingga 2 sendok teh kopi instan (sesuai selera Anda jika ingin hasil yang lebih atau kurang berkafein)
- 3 telur sangat segar
- 100g gula
- 500g mascarpone
- 1 espresso besar
- 150g krim kental penuh
- 10g gula halus

Préparation

1. Apa kesamaan antara charlotte dan tiramisu?
2. Tentunya biskuit ladyfinger!
3. Maka dari itu, hanya masalah waktu sebelum saya mencampurkan keduanya untuk mendapatkan charlotte tiramisu!
4. Anda sangat menyukai tarte tiramisu saya, yang masih menjadi salah satu resep paling dicari di blog, saya harap versi charlotte ini juga akan Anda sukai :) Untuk versi tanpa telur mentah, Anda bisa menggunakan krim dari resep ini.
5. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Peralatan: Kantong semprot Nosel 18mm Nosel 10mm Lingkaran 18cm Piring berlubang Waktu persiapan: 1 jam 10 menit + 10 menit memasak + istirahat Untuk charlotte berdiameter 18 cm dan tinggi 8 cm (tentu saja bisa dibuat lebih lebar dan lebih rendah): Biskuit Ladyfinger: putih telur (sekitar 4 putih) gula pasir kuning telur (sekitar 5 kuning) tepung T55 QS gula halus 1 sendok makan bubuk kakao Mulailah dengan membuat meringue Perancis: kocok putih telur hingga kaku, kemudian kencangkan dengan menambahkan gula dalam tiga kali dan secara bertahap meningkatkan kecepatan mixer.
7. Meringue siap ketika halus, mengkilat, dan bisa membentuk puncak.
8. Kemudian, tambahkan kuning telur dan kocok lagi beberapa detik, cukup untuk memasukkannya.
9. Akhirnya, aduk tepung terigu yang telah diayak dengan lembut menggunakan spatula karet.
10. Masukkan adonan ke dalam kantong semprot dengan nosel bulat berdiameter 10 hingga 12mm.
11. Spuit adonan (di atas loyang yang dilapisi kertas roti) menjadi satu jalur panjang (berulang dua kali untuk mendapatkan cukup biskuit untuk melingkari seluruh lingkaran Anda) dan dua lingkaran biskuit berdiameter 20cm (sesuai dengan ukuran lingkaran yang akan Anda gunakan untuk perakitan).
12. Taburi satu kali dengan campuran sebanding kakao dan gula halus, tunggu dua menit dan taburi lagi untuk kedua kalinya.
13. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan dulu pada suhu 180°C selama kurang lebih 10 menit (biskuit harus memantul kembali saat ditekan dengan jari, tetapi harus tetap lembut).

14. Ketika keluar dari oven, letakkan biskuit di atas rak dan biarkan dingin.
15. Ganache coklat hitam & kopi: coklat madu krim kental 1 hingga 2 sendok teh kopi instan (sesuai selera Anda jika ingin hasil yang lebih atau kurang berkafein) Lelehkan coklat.
16. Panaskan krim dengan madu dan kopi instan, lalu tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam coklat sambil diaduk rata.
17. Jika perlu, gunakan blender stick untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilat.
18. Krim mascarpone: 3 telur sangat segar gula mascarpone Pisahkan putih dari kuning.
19. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tambahkan mascarpone.
20. Saat campuran sudah homogen, kocok putih telur dengan gula yang tersisa.
21. Masukkan putih telur yang telah dikocok ke dalam campuran pertama dengan lembut, lalu lanjutkan dengan perakitan.
22. Perakitan dan dekorasi: 1 espresso besar krim kental penuh gula halus QS bubuk kakao tanpa gula Dalam lingkaran Anda yang diletakkan di atas piring saji, tempatkan biskuit melingkar yang telah dipotong ulang di dasar serta satu biskuit pertama di bawah.
23. Basahkan biskuit dengan kopi, lalu lapisi sedikit ganache coklat kopi di bawahnya.
24. Tambahkan sekitar setengah mousse mascarpone.
25. Letakkan biskuit kedua, rendam juga dengan kopi dan oleskan kembali ganache (sisakan sedikit untuk dekorasi).
26. Tuangkan sisa mousse dan ratakan permukaannya.
27. Masukkan charlotte ke dalam kulkas selama minimal 4 jam (jika memungkinkan semalaman), kemudian kocok krim cair dengan gula halus hingga lembut.
28. Sputc di atas charlotte, tambahkan sisa ganache dan taburi dengan bubuk kakao tanpa gula sebelum Anda menikmati!