

Charlotte dua lemon

Ingrédients

- 120g putih telur (sekitar 4 putih)
- 100g gula pasir
- 80g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 100g tepung T55
- 100g jus lemon kuning
- 80g jus lemon hijau
- 10g agar-agar
- 40g gula
- 30g jus lemon hijau
- 20g gula bubuk
- 40g jus lemon hijau
- 50g jus lemon kuning
- 1 telur
- 1 kuning telur
- 75g gula
- 15g maizena
- 75g mentega
- 65g putih telur
- 250g krim kental
- 200g krim kental
- 20g gula bubuk

Préparation

1. Seorang pencuci mulut dengan lemon, cara yang baik untuk mempertahankan sedikit sinar matahari dengan kedatangan musim gugur!
2. Lebih baik lagi jika itu adalah charlotte dengan dua jenis lemon, kuning dan hijau, sangat asam berkat gel lemonnya dan sangat ringan berkat mousse dari putih telur.
3. Resepnya tidak terlalu rumit, dan Anda dapat memulainya sehari sebelumnya untuk gel lemon dan sirup perendaman jika Anda ingin menghemat waktu!
4. Peralatan: Lempengan berlubang Tas piping Tutup 12mm Waktu persiapan: 1 jam 15 menit + 12 menit memasak + minimum 3 jam istirahat Untuk charlotte dengan diameter 22cm: Biskuit ladyfinger: putih telur (sekitar 4 putih) gula pasir kuning telur (sekitar 5 kuning) tepung T55 QS gula bubuk 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, berkilau dan membentuk puncak.
6. Kemudian, tambahkan kuning telur dan kocok lagi beberapa detik, hanya sampai tercampur.
7. Selesaikan dengan menggabungkan tepung terayak secara lembut dengan spatula.
8. Saat adonan sudah halus, masukkan ke dalam tas piping yang dilengkapi dengan tutup halus berdiameter 10 hingga 12mm.
9. Buang (di atas lembaran berlapis kertas perkamen) sebuah tambang petasan (dua kali untuk mendapatkan cukup biskuit agar dapat membungkus lingkaran Anda) dan lingkaran biskuit dengan diameter 20 hingga 22cm (tergantung ukuran lingkaran yang akan Anda gunakan untuk perakitan).
10. Taburi pertama kali dengan gula bubuk, tunggu dua menit dan taburi lagi untuk kedua kalinya.
11. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 10 menit (biskuit harus kembali saat ditekan dengan jari, tetapi harus sangat lembut).

12. Saat keluar dari oven, taruh biskuit di atas rak dan biarkan dingin.
13. Gel dengan dua lemon: jus lemon kuning jus lemon hijau agar-agar gula Campurkan agar-agar dan gula.
14. Didihkan jus lemon, lalu masukkan campuran sebelumnya secara perlahan ke atasnya.
15. Aduk rata, lalu didihkan kembali dan masak dengan api kecil selama 2 hingga 3 menit.
16. Tuang ke dalam wadah, dan biarkan benar-benar dingin.
17. Sirup perendaman lemon: jus lemon hijau gula bubuk Campurkan kedua bahan.
18. Mousse lemon: jus lemon hijau jus lemon kuning Kulit lemon dari lemon kuning dan lemon hijau 1 telur 1 kuning telur gula maizena mentega putih telur krim kental Campurkan gula dengan kulit lemon.
19. Tambahkan telur dan kuning telur, kocok rata lalu tambahkan maizena dan aduk kembali.
20. Panaskan jus lemon, lalu tuangkan cairan panas ke atas telur.
21. Tuang kembali semuanya ke dalam panci dan biarkan mengental dengan api sedang sambil diaduk terus.
22. Jauhkan dari api, tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil dan aduk rata, atau campurkan dengan blender tangan.
23. Kemudian, bungkus agar bersentuhan dan biarkan benar-benar dingin di lemari es.
24. Kemudian, kocok krim kental hingga menjadi krim kocok yang tidak terlalu kaku, dan masukkan perlahan ke dalam krim lemon.
25. Akhirnya, kocok putih telur hingga berbusa, dan masukkan perlahan ke dalam campuran sebelumnya.
26. Segera lanjutkan ke perakitan.
27. Perakitan dan dekorasi: krim kental gula bubuk Kulit lemon Tempatkan tambang petasan dalam lingkaran berlapis rhodoid dan taruh di atas piring saji Anda.
28. Tambahkan lingkaran biskuit ladyfinger pertama ke dalamnya, lalu rendam dengan sirup.
29. Tambahkan sekitar setengah mousse, lalu gel lemon (yang sebelumnya telah Anda aduk agar tidak terlalu kental).
30. Letakkan biskuit kedua, rendam, lalu tambahkan mousse dan gel lemon lagi (simpan sisanya untuk dekorasi).
31. Simpan charlotte di lemari es selama minimal 3 jam.
32. Kocok krim kental dengan gula bubuk hingga menjadi krim kocok.
33. Masukkan ke dalam pipa di atas charlotte, hias dengan gel lemon dan kulit lemon, dan akhirnya nikmatilah!