

Charlotte coklat & pistachio

Préparation

1. Di antara asosiasi yang sangat saya sukai, inilah salah satu yang sangat lezat, pistachio & coklat hitam, di sini disatukan dalam sejenis charlotte.
2. "Sejenis" karena saya memutuskan untuk mengganti biskuit cuillère dengan biskuit joconde coklat, tetapi selebihnya pembuatannya tetap sama.
3. Ini adalah kue yang relatif lama untuk disiapkan, tetapi jika diperlukan beberapa langkah dapat disiapkan lebih awal (praline dapat bertahan selama beberapa minggu dalam wadah kedap udara pada suhu kamar, dan krim dapat dibentuk bulat dan dibekukan beberapa hari sebelumnya juga).
4. Akhirnya, jika perlu, Anda bahkan dapat menyiapkan seluruh charlotte lebih awal dan membekukannya, kecuali krim kocok yang harus ditambahkan pada saat terakhir. Bahan-bahan: Saya menggunakan pure pistachio, pistachio cincang, pistachio utuh, dan bubuk almond dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan coklat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Peralatan: Termometer Whisk Mini spatula bersiku
Aluminium roller Width also 09/RA/4 W1 U).