

Charlotte cokelat & kopi

Ingrédients

- 2g gelatin
- 26g gula
- 45g kuning telur
- 160g krim cair dengan 30 atau 35% lemak
- 20g trablit (ekstrak kopi)
- 120g putih telur
- 100g gula
- 80g kuning telur
- 100g tepung
- 55g praliné hazelnut
- 35g cokelat hitam
- 45g crêpes dentelles
- 110g cokelat hitam dengan 70% kakao
- 75g krim cair dengan 30 atau 35% lemak (1)
- 150g krim cair dengan 30 atau 35% lemak (2)
- 100g putih telur
- 100g gula pasir
- 100g gula bubuk

Préparation

1. Saya membuat charlotte ini beberapa minggu yang lalu, untuk merayakan ulang tahun ayah saya, yang seperti yang bisa Anda tebak, sangat menyukai cokelat dan kopi.
2. Berikut adalah resep charlotte yang sangat sederhana namun sangat lezat, tentunya terdiri dari biskuit ladyfinger yang direndam kopi, mousse dan renyah cokelat, krim kopi, dan untuk dekorasi beberapa batang meringue.
3. Ngomong-ngomong, jika Anda tidak suka meringue atau kekurangan waktu, Anda juga bisa membuat krim kocok dengan serutan cokelat untuk dioleskan pada charlotte.
4. Untuk krim, jika Anda tidak memiliki trablit, Anda bisa menggunakan aroma kopi, sesuaikan dengan kekuatannya dan sesuai selera Anda.
5. Rendam gelatin dalam semangkuk air dingin.
6. Kocok kuning telur dengan gula.
7. Panaskan krim cair, lalu tuang ke atas telur.
8. Masukkan kembali semuanya ke dalam panci dan masak dengan api kecil sambil diaduk terus hingga mencapai suhu 85°C.
9. Matikan api, tambahkan gelatin yang sudah diperas dan trablit.
10. Kemudian, ada dua opsi: apakah Anda menuangkan krim ke dalam cincin yang berdiameter lebih kecil dari cincin charlotte Anda dan membekukannya, atau jika Anda seperti saya, tidak ada tempat di freezer, Anda dinginkan di kulkas dengan menutupnya terlebih dahulu dengan plastik kontak.
11. Prancis: kocok putih telur hingga kaku, lalu kencangkan dengan menambahkan gula dalam tiga kali dan secara bertahap meningkatkan kecepatan mixer.
12. Meringue siap ketika halus, mengkilap dan membuat puncak lembut.
13. Kemudian, tambahkan kuning telur dan kocok lagi beberapa detik, hanya sampai terincorporasi.
14. Akhiri dengan menambahkan tepung yang sudah diayak dengan lembut menggunakan spatula.
15. Ketika adonan sudah halus, masukkan ke dalam kantong piping yang dipasangkan ujung bulat berdiameter

10 hingga 12mm.

16. Pipa (di atas loyang yang dilapisi kertas roti) keluarga (dua kali agar cukup biskuit untuk melingkari cetakan Anda) dan dua lingkaran biskuit dengan diameter 18 hingga 20cm (tergantung pada ukuran cetakan yang akan Anda gunakan untuk perakitan).

17. Taburkan sekali gula bubuk, tunggu dua menit dan taburkan lagi, kemudian ketiga kali dengan bubuk kakao.

18. Panggang di oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 10 menit (biskuit harus terangkat ketika ditekan dengan jari, tetapi harus tetap lembut).

19. Saat keluar dari oven, letakkan biskuit di atas rak dan biarkan dingin.

20. Setelah dingin, potong-potong keluarga dari satu sisi untuk mendapatkan dasar yang rata, lalu susun di dalam cetakan.

21. Tempatkan lingkaran biskuit pertama di tengah yang sudah dipotong sesuai ukuran.

22. Pembasahan: Satu espresso Gunakan kuas untuk sedikit membasahi biskuit ladyfinger dengan kopi.

23. Lelehkan cokelat, lalu tambahkan praliné.

24. Selanjutnya masukkan crêpes dentelles yang sudah dihancurkan.

25. Oleskan renah pada biskuit ladyfinger, lalu letakkan di kulkas.

26. Lelehkan cokelat dengan lembut.

27. Panaskan krim (1), lalu tuang dalam tiga kali di atas cokelat yang sudah meleleh sambil diaduk dengan baik setelah setiap tambahan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap (jika perlu, Anda bisa menggunakan blender tangan).

28. Kocok krim cair (2) sampai kaku, tidak terlalu kaku.

29. Ambil satu sendok besar krim kocok dan campurkan dengan ganache.

30. Selanjutnya, tambahkan dengan hati-hati sisa krim kocok dengan menggunakan spatula untuk mendapatkan mousse yang homogen.

31. Tuang setengah mousse di atas renah.

32. Kemudian, jika Anda telah membekukan krim, letakkan di atas mousse.

33. Jika sudah dingin di kulkas, pipa atau oleskan langsung dengan sendok ke atas mousse.

34. Tutup dengan biskuit kedua, basahi dengan kopi, kemudian selesaikan dengan menutupnya dengan sisa mousse cokelat.

35. Letakkan charlotte di kulkas minimal selama 3 jam.

36. Kocok putih telur sambil menambahkan gula yang sudah dicampur secara perlahan.

37. Ketika putih telur mulai mengeras, letakkan mangkuk di atas bain-marie dan terus mengocok hingga meringue mencapai 55°C.

38. Harus sangat mengkilap dan kaku.

39. Angkat mangkuk dari api, dan terus kocok meringue sampai benar-benar dingin (ini memerlukan waktu yang cukup lama, sekitar perempat jam).

40. Setelah meringue dingin, masukkan ke dalam kantong piping yang dipasangkan ujung bulat 10mm dan pipa batang di atas loyang yang dilapisi kertas roti.

41. Panggang di oven yang sudah dipanaskan pada suhu 95°C selama sekitar 1 jam, awasi sesuai apakah Anda lebih suka meringue lebih renyah atau lebih lembut.

42. Biarkan dingin, kemudian hancurkan menjadi potongan-potongan dengan berbagai ukuran.

43. Tutupi charlotte dengan potongan meringue, taburkan dengan kakao, dan nikmatilah!

