

Charlotte vanila & pecan

Ingrédients

- 500g pecan
- 300g gula
- 50g air
- 60g susu cair
- 60g krim cair
- 25g kuning telur
- 10g gula pasir
- 45g cokelat susu
- 65g praline pecan
- 150g putih telur (sekitar 5 putih)
- 150g gula
- 100g kuning telur (sekitar 6 kuning)
- 130g tepung
- 40g gula
- 50g air
- 7g aroma vanila
- 45g praline pecan
- 30g Jivara atau cokelat susu 40%
- 40g keripik renyah yang diremukkan
- 2g gelatin
- 45g susu cair
- 10g krim cair (1)
- 1 biji vanila
- 10g gula (1)
- 15g kuning telur
- 5g gula (2)
- 200g krim cair
- 20g gula
- 1 sendok teh aroma vanila
- 30g krim kocok

Préparation

1. Certainly!
2. Here's the translated HTML from French to Indonesian, with only the text translated and the HTML structure preserved: Dan inilah resep kue yang dibuat untuk ulang tahun ke-30 suami saya dan di mana ia memilih rasa, charlotte vanila pecan!
3. Tentu saja kita menemukan biskuit savoirdi yang dicetak menjadi cartouchière, mousse vanila tetapi juga bagian yang renyah dan krim praline pecan.
4. Akhirnya, untuk sentuhan akhir, saya membuat sabayon vanila yang saya karamelkan seperti crème brûlée untuk dosis kecerahan tambahan Anda tentu saja bisa membuat praline pecan beberapa hari/minggu sebelumnya untuk menghemat waktu, ia akan tetap terjaga dengan baik dalam wadah tertutup pada suhu ruang.
5. Alat: Pengocok Loyang berlubang Kantong adonan Nozzle 10mm Lingkaran 20cm Bahan: Saya menggunakan pecan Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon di seluruh situs (tanpa afiliasi).
6. Saya menggunakan coklat Bahibé dari Valrhona dan aroma vanila serta biji vanila Norohy: kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (afiliasi).
7. Panggang pecan dalam oven yang dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 150°C selama 15 menit.

8. Sementara itu, buat karamel dengan gula dan air.
9. Ketika sudah berwarna keemasan, tuangkan ke atas pecan, tambahkan garam bunga dan biarkan mengkristal.
10. Setelah karamel dingin dan mengeras, giling semuanya sampai mendapatkan praline yang halus.
11. Panaskan susu dengan krim.
12. Kocok kuning telur dengan gula.
13. Tuangkan cairan panas di atasnya sambil diaduk rata, lalu tuang kembali semuanya ke dalam panci dan masak sampai 85°C.
14. Tuangkan krim Inggris yang telah didapatkan ini di atas cokelat dan praline, dan haluskan krim dengan blender tangan.
15. Bungkus krim dengan kontak dan dinginkan sepenuhnya di lemari es.
16. Kocok putih telur hingga kaku, lalu kuatkan dengan gula.
17. Ketika Anda sudah memiliki meringue yang kaku dan mengkilat, tambahkan kuning telur dan kocok beberapa detik untuk menggabungkannya.
18. Kemudian tambahkan perlahan-lahan tepung yang telah diayak dengan spatula.
19. Masukkan adonan ke dalam kantong adonan dengan nozzle bulat berdiameter 1 cm.
20. Bentuk 2 bulatan dengan diameter 20 hingga 22 cm, dan dua cartouchière setinggi 6 cm, untuk mengelilingi lingkaran Anda.
21. Taburi biskuit dengan gula halus.
22. Panggang selama sekitar 10 menit pada suhu 180°C, biskuit harus matang tetapi tetap lembut.
23. Lepaskan dengan hati-hati dari kertas perkamen.
24. Tempatkan lingkaran Anda di atas piring saji atau karton emas Anda, lalu pasang cartouchière di seluruh pinggiran, tidak ragu-ragu menekan kuat biskuit di tempat pertemuan, agar tidak ada kebocoran.
25. Tempatkan salah satu lingkaran biskuit di bawah, memotongnya kembali jika perlu agar sesuai dengan ukuran yang diinginkan.
26. Campur semua bahan dalam panci kecil dan didihkan.
27. Basahi biskuit yang merupakan dasar dari charlotte dan sisakan sirup untuk perakitan.
28. Lelehkan cokelat, lalu tambahkan praline dan ratakan crispy di atas dasar kue.
29. Rehidrasi gelatin dalam mangkuk air dingin.
30. Panaskan susu dengan krim (1), biji vanila dan gula (1).
31. Kocok kuning telur dengan gula (2).
32. Tuangkan cairan panas di atasnya, lalu balikkan semuanya ke dalam panci dan masak sambil terus diaduk hingga 83°C.
33. Tambahkan gelatin yang telah direhidrasi dan ditekan baik.
34. Biarkan dingin hingga 30°C, lalu kocok krim cair hingga kental (tidak terlalu kental, agar lebih mudah dicampurkan).
35. Tambahkan dengan hati-hati ke krim Inggris vanila, lalu segera lanjutkan ke perakitan.
36. Perakitan: QS praline pecan Oleskan setengah dari krim pecan di atas crispy yang telah mengkristal.
37. Tambahkan setengah dari mousse.
38. Tutup dengan biskuit savoiardi kedua, rendam dengan sirup vanila dan tambahkan sisa krim pecan.
39. Selesaikan dengan menambahkan sisa mousse vanila dan sedikit praline pecan.
40. Simpan di lemari es atau freezer hingga sepenuhnya membeku.

41. Kocok kuning telur dengan gula dan vanila.
42. Tempatkan campuran di atas bain-marie dan kocok hingga mencapai suhu sekitar 70°C.
43. Campuran harus berubah menjadi putih dan mengembang.
44. Biarkan hangat, lalu kocok krim cair menjadi krim kocok, dan tambahkan ke campuran sebelumnya.
45. Oleskan lapisan sabayon yang sangat tipis di atas charlotte yang telah dilepas cetakan, dinginkan beberapa menit, lalu taburi dengan gula palem dan karamelkan menggunakan torch sebelum menikmatinya!
46. The translation preserves the HTML structure while changing only the content that needs translation from French into Indonesian.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com