

Charlotte kopi

Ingrédients

- 150g putih telur (sekitar 5 putih telur)
- 150g gula
- 100g kuning telur (sekitar 6 kuning telur)
- 130g tepung terigu
- 80g potongan coklat
- 60g gula
- 75g air
- 10g ekstrak kopi
- 35g coklat hitam
- 45g crêpes dentelles
- 50g praline
- 250g susu utuh
- 100g kuning telur (sekitar 6 kuning telur)
- 120g gula
- 8g gelatin (4 lembar)
- 40g ekstrak kopi
- 400g krim cair utuh

Préparation

1. Hari ini resep yang penuh kafein, charlotte 100% kopi, tentunya terdiri dari biskuit sponge, praline dan coklat hitam renyah, dan mousse kopi.
2. Kocok putih telur hingga kaku, kemudian tambahkan gula.
3. Ketika Anda memiliki meringue yang kaku dan mengkilap, tambahkan kuning telur dan kocok beberapa detik untuk menggabungkan.
4. Tambahkan perlahan tepung yang telah diayak menggunakan spatula.
5. Masukkan adonan ke dalam kantong pipa dengan nozzle datar berdiameter 1 cm.
6. Semprotkan dua lingkaran berdiameter 20 hingga 22 cm, dan dua cartouchière setinggi 6 cm, hingga dapat melingkari cetakan kue Anda.
7. Letakkan potongan coklat di atas kedua lingkaran.
8. Panggang sekitar 10 menit pada suhu 180°C, biskuit harus matang tetapi masih lembut.
9. Lepaskan dengan hati-hati dari kertas roti.
10. Tempatkan cetakan kue Anda di atas piring saji atau karton emas, lalu tempatkan cartouchière di sekelilingnya, jangan ragu untuk menarik biskuit kencang di titik sambungan, agar tidak ada kebocoran.
11. Tempatkan salah satu lingkaran biskuit di bagian bawah, potong lagi jika diperlukan agar ukurannya pas.
12. Campurkan semua bahan dalam panci kecil dan didihkan.
13. Sedikit basahi biskuit sponge yang menjadi dasar charlotte, sisihkan sisanya untuk perakitan.
14. Lelehkan coklat hitam, lalu tambahkan crêpes dentelles yang dihancurkan dan praline.
15. Ratakan praliné renyah di atas dasar biskuit sponge yang telah dibasahi, dan dinginkan hingga mengeras.
16. Rendam gelatin dalam mangkuk besar berisi air dingin, lalu panaskan susu dan ekstrak kopi.
17. Kocok kuning telur dengan gula.
18. Tuangkan susu panas di atasnya, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
19. Masak hingga 83°C sambil terus diaduk, kemudian di luar api tambahkan gelatin yang telah direndam dan

diperas.

20. Biarkan krim mendingin hingga 35-40°C, lalu kocok krim cair hingga menjadi krim kocok.
21. Tambahkan $\frac{1}{4}$ dari krim kocok ke dalam creme anglaise sambil diaduk dengan kocokan, kemudian tambahkan sisanya perlahan dengan spatula.
22. Ketika mousse siap, lakukan perakitan segera.
23. Perakitan dan penyelesaian: Pelapis netral POTONGAN COKLAT Tuangkan separuh mousse di atas praliné renyah, kemudian taburkan dengan beberapa potongan coklat.
24. Tambahkan biskuit sponge kedua, basahi lalu tuangkan sisa mousse hingga tinggi biskuit.
25. Dinginkan setidaknya selama 3 jam (atau di freezer bagi yang buru-buru), kemudian glasir sedikit dengan pelapis netral dan hiasi dengan beberapa potongan coklat sebelum Anda menikmatinya!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com