

Charlotte truskawkowa, waniliowa i czekoladowa

Ingrédients

- 120g białek (około 4 białka)
- 100g cukru pudru
- 80g śmietanki (około 5 łyżek)
- 100g maki T55
- 250g truskawek
- 2 łyżki cukru
- 1 kropla soku z cytryny
- 120g pełnotłustego mleka
- 120g pełnotłustej śmietany
- 50g śmietanki
- 20g cukru pudru
- 100g ciemnej czekolady Karaiby lub czekolady 65/70% kakao
- 3g żelatyny
- 100g pełnotłustego mleka
- 1 łyżka wanilii
- 30g cukru pudru
- 30g śmietanki
- 300g pełnotłustej śmietany (35% tłuszczu)
- 120g śmietany 35% tłuszczu
- 10g cukru pudru

Préparation

1. 17 kwietnia ostatniego roku obchodzili my trzecie urodziny mojej córki, a z tej okazji poprosiła mnie o ciasto charlotte (jak ona) z wanilii, czekolady i truskawkami!
2. Wiem, że zabrakło mi czasu na przygotowanie tego wielkiego i smacznego ciasta, nawet jeśli zdecydowałam się zrobić je bez wielkich truskawek (oprócz dekoracji), aby móc je zamrozić.
3. Jeśli przygotowujesz je w ostatniej chwili, możesz oczywiście dodać kilka truskawek do konfitury.
4. A zatem, aby spełnić wszystkie wymagania, oprócz truskawek, musiałam dobrze waniliową i krem dobrze czekoladowy, i gotowe!
5. Składniki: Używam wanilii Norohy & czekolady Karaiby od Valrhony: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na naszym sklepie (afiliowany).
6. Sprzęt: Blacha perforowana Woreczki do wyciskania Kościółka saint honoré de Buyer Okrąg 22 cm Czas przygotowania: 1h20 + pieczenie & odpoczynek Na ciasto charlotte o średnicy 22 cm / dla 8 do 10 osób: Biskopt: białek (około 4 białka) cukru pudru śmietanka (około 5 łyżek) maki T55 QS cukru pudru Zaczynaj od przygotowania bezy francuskiej: ubij białka na pianę, a następnie wzmocnij je, dodając cukier w trzech częściach i stopniowo zwiększając prędkość robota.
7. Beza jest gotowa, gdy jest gładka, biała i tworzy pianę.
8. Następnie dodaj śmietankę i mieszaj ponownie przez kilka sekund, tylko tyle, by ją wciągnąć.
9. Skończ na delikatnym mieszaniu przesianej maki z mąką.
10. Umieść ciasto w woreczku z gładką końcówką o średnicy 10 do 12 mm.
11. Na koniec (na blachę lub na papier do pieczenia) prostokąt z ciasta (dwukrotnie, aby mieć wystarczającą ilość ciasta do otoczenia okręgu) oraz dwa kręgi biskoptowe o średnicy 22 cm (w zależności od wielkości okręgu, którego będziesz używać do montażu).
12. Obficie posyp cukrem pudrem, poczekaj dwie minuty i posyp ponownie.

13. Piekarnik nagrzej do 180°C i piecz oko o 10 minut (ciasto powinno wraca , gdy si łgo dotknie, ale powinno by łmi kkie).
14. Gdy wyjmiesz z piekarnika, przenie łciasto na kratk łdo ostygni cia.
15. Gdy jest ju łzimne, umie łprostok ł z ciasta wok łokr gu, a jedno ciasto na dole.
16. Konfitura truskawkowa : truskawek 2 y ki cukru 1 kropla soku z cytryny Usu łszypu ki i pokrój truskawki, dodaj cukier i cytryn łi gotuj na wolnym ogniu.
17. Gdy konfitura si ługotuje, zmiksuj na g adk łmas łi przechowuj w lodówce.
18. Krem czekoladowy : pe not ustego mleka pe not ustej łmietany ó tek cukru pudru ciemnej czekolady Karaiby lub czekolady 65/70% kakao Podgrzej mleko i łmietan .
19. Ubij ó łka z cukrem, nast łnie wlej na nie gor cy p yn i dobrze wymieszaj.
20. Wlej z powrotem do garnka i podgrzewaj na ma ym ogniu, ci gle mieszaj c, a łdo osi łgni cia 83°C.
21. Nast łnie wlej uzyskan łmas łna czekolad łi zmiksuj blenderem r cznym, aby otrzyma łdobr łemulsj .
22. Przykryj krem foli łspo ywcz łi w ó łdo lodówki do momentu monta u.
23. Mus waniliowy : elatyny pe not ustego mleka aska wanilii cukru pudru ó tek pe not ustej łmietany (35% ł uszczu) Zaczni ł od przygotowania angielskiego kremu: umie ł elatyn łw misce z bardzo zimn łwod .
24. Zagotuj mleko z ziarnami wanilii.
25. Ubij ó łka z cukrem.
26. Wlej na nie po ow łgor cego mleka, dobrze mieszaj c, a nast łnie wlej ca o łdo garnka.
27. Podgrzewaj na ma ym ogniu, a łosi łgni temperatur ł85°C.
28. Dodaj rozpuszczon łi wyci ni ł ł elatyn .
29. Pozw ł kremowi łstyg ł .
30. Gdy osi łgni oko o 35°C, ubij zimn ł łmietan łna nieco sztywn łbit ł łmietan .
31. Gdy krem angielski osi łgni oko o 30°C, dodaj do niego ma łcz łłbitej łmietany i energicznie mieszaj.
32. Nast łnie delikatnie dodaj reszt łłbitej łmietany, uwa aj c, aby nie rozpa łmieszaniny, aby uzyska łmus.
33. Przejd łod razu do monta u.
34. Monta ł: Rozsmaruj oko o 1/3 konfitury truskawkowej na cie cie.
35. Dodaj po ow łmusu, a nast łnie kilka czekoladowych krem łw wewn łtrz.
36. Dodaj drugi kr g z ciasta i ponownie 1/3 konfitury truskawkowej.
37. Wlej reszt łmusu waniliowego, a nast łnie ponownie kilka czekoladowych krem łw w musie.
38. Wyr łwnaj powierzchni , a nast łnie umie łw lodówce na co najmniej 3 do łdzin.
39. Bit łmietana z wanili ł& dekora łje : łmietany 35% ł uszczu cukru pudru Troch łekstraktu lub proszku waniliowego Kilka truskawek Resztki konfitury truskawkowej i czekoladowego kremu Ubij łmietan łz cukrem pudrem i wanili łna bit ł łmietan .
40. Umie łna charlotte (u y am ko łówki saint honoré) i udekoruj resztk łkonfitury truskawkowej, czekoladowego kremu i kilkoma łwie ymi truskawkami przed delectowaniem si !