

Podwójna czekoladowa charlotte

Ingrédients

- 120g białek (około 4 białka)
- 100g cukru
- 80g śmietanki (około 5 łyżek)
- 100g maki T55
- 1 łyżka kakao w proszku
- 1 duża łyżka mleka
- 35g mleka pełnego
- 145g mietanki 35% tłuszczu
- 90g gorzkiej czekolady Guanaja 70% kakao
- 1 łyżka mleka do naszczenia biszkoptu
- 35g mleka pełnego
- 150g pełnotłustej mietanki
- 120g mlecznej czekolady Jivara 40% kakao
- 200 do 250g pełnej mietanki (w zależności od wybranej techniki nakładania)
- 20 do 25g cukru pudru

Préparation

1. Z pewnym (dużym) opóźnieniem, w końcu zamieszczam przepis wykonany na drugie urodziny mojej córki, tort z "socolatem" oczywiście.
2. Wybrałam zrobienie charlotty, to ciasto dość szybkie do wykonania i łatwe do jedzenia przez dzieci!
3. Wiem, że jest to podwójna czekoladowa charlotte, do której dodam pralinowy łaz (możecie zastąpić zwykłe praliny chrupki cynamonem) i dekorację białej mietanki. Składniki: Użyłam czekolady Jivara & Guanaja z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym sklepie (afiliacja).
4. Sprzęt: Termometr Mini, opatka zgięta, Taca perforowana, Worki do spryskiwania, Kołcówka 10mm, Krętek 18cm. Czas przygotowania: odzina przygotowania + 10 minut pieczenia + odpoczynek w lodówce. Dla charlotty o średnicy 18 do 20cm: Biszkopt biszkoptowy: białek (około 4 białka) cukru śmietanki (około 5 łyżek) maki T55 według uznania, cukier puder 1 łyżka kakao w proszku, Pralina (opcjonalnie) 1 duża łyżka mleka. Zaczniemy od przygotowania bezy: białka ubijamy na sztywną pianę, a następnie dodajemy cukier w trzech etapach, stopniowo zwiększając prędkość miksera.
5. Beza jest gotowa, gdy jest gładka, byszczca i tworzy się dziób ptaka.
6. Następnie dodajemy śmietankę i mieszamy ponownie przez kilka sekund, tylko tyle, aby je wchłaniać.
7. Na koniec delikatnie wmasujemy przesianą mąkę do opatki.
8. Umieścimy ciasto w woreczku do spryskiwania z kołcówką o średnicy 10 do 12 mm.
9. Wypryskamy (na blasze wyłożonej papierem do pieczenia) kartuszerą (dwukrotnie, aby mieć wystarczającą ilość ciasta do obłożenia kręka) i dwa biszkoptowe kręki o średnicy 20 cm (w zależności od rozmiaru kręka, którego użyjesz do montażu).
10. Posyp po raz pierwszy cukrem pudrem zmieszonym z nieco kakao, odczekaj dwie minuty i posyp je ponownie.
11. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 10 minut (biszkopt powinien się łuskać, gdy wciśniesz w niego palec, ale powinien być dobrze miękki).
12. Po wyjściu z piekarnika umieść biszkopt na ruszcie i poczekaj, aż wystygnie.
13. Następnie przytnij podstawę kartuszerki i umieść ją w kręku po obojczyku na serwoju.
14. Dodaj pierwszy kręek biszkoptowy przycięty na odpowiednią średnicę i namocz go mlekiem za pomocą

p dzelka.

15. Je li chcesz, dodaj w tym momencie praliny.

16. Mus czekoladowy: mleka pe nego mietanki 35% t uszczu gorzkiej czekolady Guanaja 70% kakao 1 y ka mleka do nas czenia biszkoptu Opcjonalnie: chrupi ce kulki lub czekoladowe chipsy Powoli rozpu czekolad .

17. Podgrzej mleko, a nast pnie wlej je do czekolady, dobrze emulguj c, aby uzyska t g adk ti b yszcz c ganache.

18. Kiedy ganache osi gnie oko o 55°C, ubij mietank t w niezbyt tward t bit t mietan ti delikatnie wmieszaj j do ca ej masy.

19. Wlej mus do kr ka z biszkoptem, dodaj c, je li chcesz, chrupi ce kulki lub czekoladowe chipsy.

20. Dodaj drugi biszkopt biszkoptowy, równie t namaczaj c go troch t mlekiem.

21. Pozwól skrzystalizowa t si t w lodówce, zanim przygotujesz drugi mus.

22. Mus czekoladowy mleczny: mleka pe nego pe not ustej mietanki mlecznej czekolady Jivara 40% kakao Powoli rozpu t czekolad .

23. Podgrzej mleko, a nast pnie wlej je do czekolady, dobrze emulguj c, aby uzyska t g adk ti b yszcz c ganache.

24. Kiedy ganache osi gnie oko o 50°C, ubij mietank t w niezbyt tward t bit t mietan ti delikatnie wmieszaj j do ca ej masy.

25. Wlej mus na ciasto (mo esz ponownie doda t czekoladowe chipsy lub chrupi ce kulki), wyg ad powierzchni ti pozwól skrzystalizowa t si t w lodówce przez co najmniej odziny.

26. Bita mietana i wyko czenia: 200 do pe nej mietanki (w zale no ci od wybranej techniki nak adania) 20 do cukru pudru Czekoladowe wiórki Ubij mietank t z cukrem pudrem.

27. Wypryskaj j t na charlotcie, a nast pnie udekoruj kilkoma czekoladowymi wiórkami i smacznego!