

Charlotte z dwoma cytrynami

Ingrédients

- 120g białek (około 4 białka)
- 100g cukru kryształu
- 80g śmietanki (około 5 łyżek)
- 100g maki T55
- 100g soku z cytryny
- 80g soku z cytryny zielonej
- 10g agaru agar
- 40g cukru
- 30g soku z cytryny zielonej
- 20g cukru pudru
- 40g soku z cytryny zielonej
- 50g soku z cytryny
- 1 jajko
- 1 łyżeczka jajka
- 75g cukru
- 15g maki ziemniaczanej
- 75g masła
- 65g białek
- 250g kremu śmietankowego
- 200g kremu śmietankowego
- 20g cukru pudru

Préparation

1. Deser cytrynowy, dobry sposób, aby zatrzymać trochę lata z nadziejami jesieni!
2. Jeszcze lepiej, jeśli to charlotte z dwóch cytryn, białej i zielonej, dobrze kwaskowa dzięki sokowi z cytryn i lekka dzięki pianie z białek.
3. Przepis nie jest bardzo skomplikowany, a zacząć można na dzień wcześniej, przygotować ciasto cytrynowe i syrop do naszczenia, jeśli chcecie zaoszczędzić czas!
4. Wyposażenie: Blacha perforowana R kawy cukiernicze Tylka 12mm Czas przygotowania: 1h15 + 12 minut pieczenia + minimum 3h odpoczywania Na charlotte o średnicy 22cm: Biskwit savoire: białek (około 4 białka) cukru kryształu śmietanka (około 5 łyżek) maki T55 QS cukru pudru Zacznij od przygotowania bezy francuskiej: ubij białka na sztywno, a następnie dodaj cukier w trzech partiach, stopniowo zwiększając prędkość robota.
5. Beza jest gotowa, gdy jest gładka, białyszawa i tworzy cienką, ostrą krawędź.
6. Następnie dodaj śmietankę i ubijaj jeszcze kilka sekund, tylko tyle, aby je połączyć.
7. Na koniec delikatnie połącz przesiewając łopatką.
8. Gdy ciasto jest gładkie, przełóż je do rękawa cukierniczego z gładką końcówką o średnicy 10 do 12 mm.
9. Na blaszce pokrytej papierem do pieczenia nałóż ciasto w kształt okręgu (w dwóch turach, aby uzyskać odpowiednią ilość ciasta na obwód kręgu) oraz okrąg o średnicy 20 do 22 cm (w zależności od rozmiaru kręgu, którego użyjesz do montażu).
10. Posyp cukrem pudrem, odczekaj dwie minuty i posyp raz jeszcze.
11. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 10 minut (ciasto powinno wrócić na swoje miejsce, gdy wciśniesz palec, ale powinno być dobrze miękkie).
12. Po wyjęciu z piekarnika umieść ciasto na ruszcie i pozostaw do ostygnięcia.

13. Wyciśnij sok z dwóch cytryn: sok z cytryny żółtej i sok z cytryny zielonej + agar-agar + cukru. Połącz agar-agar i cukier.
14. Doprowadź soki cytrynowe do wrzenia, następnie dodaj wcześniej przygotowaną mieszankę, mieszaj dobrze, a następnie gotuj na małym ogniu przez 2 do 3 minut.
15. Wlej do naczynia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
16. Syrop na czaj z cytryny: sok z cytryny zielonej + cukru pudru. Połącz dwa składniki.
17. Pianka z cytryn: sok z cytryny zielonej + sok z cytryny żółtej. Skórki 2 cytryn żółtych i 2 cytryn zielonych + 1 jajko + 1 żółtko jajka + cukru + maki ziemniaczanej + masła + biały krem + mietankowy. Połącz cukier ze skórkami.
18. Dodaj jajko i żółtko, dobrze ubij, a następnie dodaj mak ziemniaczaną i ponownie wymieszaj.
19. Podgrzej soki cytrynowe, następnie wlej gorący na jajka.
20. Wszystko przelej z powrotem do garnka i zagotuj na średnim ogniu, ciągle mieszaj.
21. Zdejmuj z ognia, dodaj masło pokrojone na małe kawałki i dobrze wymieszaj lub zmiksuj blenderem.
22. Następnie przykryj folią spożywczą i schłódź całkowicie w lodówce.
23. Następnie ubij krem mietankowy na niezbyt sztywny bit i mietan delikatnie połącz z pianką cytrynową.
24. Na koniec ubij białka na sztywno i delikatnie połącz z wcześniej przygotowaną mieszanką.
25. Przejdź od razu do montażu.
26. Montaż i dekoracja: kremu mietankowego + cukru pudru. Skórki z cytryny. Umieść biskwit w okrągłym wycięciu z rhodoidem i połóż na swoim serwisowym talerzu.
27. Dodaj pierwsze koło biskuitu savoie, a następnie naszczyp syropem.
28. Dodaj około połowy pianki, potem sok cytrynowy (który wcześniej wymieszałeś, aby uniknąć zbyt szybkiego zastygnięcia).
29. Położenie drugiego biskuitu, naszczyp go, a następnie znów dodaj piankę i sok cytrynowy (zachowaj resztę na dekorację).
30. Włóż charlotte do lodówki na minimum odziny.
31. Ubij krem mietankowy na bit i mietan z cukrem pudrem.
32. Nałożenie charlotte, udekoruj elementem cytrynowym i skórkami, i na koniec delektuj się!