

Czekoladowa Charlotte z Pistacjami

Ingrédients

- 120g pe nego mleka
- 120g mietanki
- 50g ó tek
- 20g cukru
- 100g czekolady Caraïbes lub czekolady o zawarto ci 65/70% kakao
- 100g pistacji
- 50g cukru
- 15g wody
- 135g cukru pudru
- 135g mielonych migda ów
- 160g jajek
- 3 y eczki kakao w proszku
- 150g bia ek
- 35g roztopionego mas a
- 35g m ki T45
- 25g cukru
- 55g puree z pistacji
- 35g czekolady Caraïbes
- 45g krówki dentelle
- 80g mleka
- 80g mietanki (1)
- 35g ó tek
- 15g cukru
- 4g elatyny
- 100g puree z pistacji
- 50g mietanki (2)
- 150g mietany
- 15g cukru pudru
- 1 do 2 y ek puree z pistacji wed ug uznania

Préparation

1. W ród stowarzysze , które bardzo lubi , oto jedno bardzo smakowite, pistacja & ciemna czekolada, tutaj zjednoczone w deserze à la charlotte.
2. „À la” poniewa łzdecydowa em si łzast pi łbiszkopt biszkoptem joconde z kakao, ale poza tym monta pozostaje taki sam.
3. To ciasto stosunkowo d ugie w przygotowaniu, ale w razie potrzeby kilka etapów mo na przygotowa wcze niej (pralin mo na przechowywa łprzez kilka tygodni w hermetycznym s oiku w temperaturze pokojowej, a krem mo na nak ada łw ko o i zamra a łna kilka dni przed monta em).
4. Wreszcie, je li potrzeba, mo na nawet przygotowa łca łcharlotte wcze niej i zamrozi , z wyj łkiem mietany do dodania na ostatni łchwil ł Sk adniki :U y em puree z pistacji, posiekanych pistacji, ca ych pistacji i mielonych migda ów z Koro : kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca y asortyment (nie afiliowany).
5. U y em czekolady Caraïbes od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zni ki na ca y asortyment (afiliowany).
6. Sprz łt : Termometr Mikser Ma a uko na szpatu ka Perforowana blacha R kawy cukiernicze Ko ówka 18mm Ko ówka 10mm Pier cie ł22cm Rodoid Czas przygotowania: 1h45 + czas odpoczynku + 10 minut pieczeniaNa charlotte o rednicy 22 cm: Krem z ciemnej czekolady: pe nego mleka mietanki ó tek cukru czekolady Caraïbes lub czekolady o zawarto ci 65/70% kakao Podgrzej mleko i mietank .

7. Ubij ółka z cukrem, a następnie wlej gorący płyn, dobrze mieszaj.
8. W ółż powrotem do garnka i gotuj na ogniu, mieszaj cały czas, a masa osiągnie 83°C.
9. Następnie wlej krem na czekoladę i zmiksuj blenderem, aby uzyskać dobrą emulsję.
10. Przykryj krem folią, aby dotykała powierzchnię, i umieść w lodówce do czasu montażu.
11. Pralin z pistacji: pistacja cukru wody Szczypta soli morskiej Przygotuj karmel z wody i cukru.
12. Wlej go na pistacje i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
13. Gdy karmel ostygnie, dodaj sól morską i zmiksuj do uzyskania praliny.
14. Odstaw do czasu montażu.
15. Biskopt joconde z kakao: cukru pudru mielonych migdałów jajek 3 łyżeczki kakao w proszku biały roztopionego masła maki T45 cukru Rozgrzej piekarnik do 210°C.
16. Wymieszaj cukier puder z mielonymi migdałami.
17. Wlej mieszankę do miski robota kuchennego z nasadką do ubijania, lub użyj miksera elektrycznego.
18. Dodawaj jajka stopniowo, cały czas ubijaj, aby uzyskać delikatną masę.
19. Od niewielkiej ilości białek i dodaj do nich kakao w proszku.
20. Dodaj tę mieszankę do wcześniej roztopionego masła.
21. Stopniowo dodawaj to kakaowe masło do mieszanki jajko – cukier – migdały przy użyciu łopaty, a następnie dodaj maki.
22. Ubij białka, dodaj stopniowo cukier, gdy białka zaczną się sztywnieć.
23. Dodaj dobrze ubite białka do wcześniej mieszanki za pomocą łopaty.
24. Rozłóż biskopt na dwóch blaszkach (bardziejmo na uformować niego obwód charlotte, podstaw foras mniejszy okrąg do montażu).
25. Piecz biskopt joconde przez 8 do 10 minut.
26. Pozwól mu ostygnąć, a następnie wytnij pasek na obwód charlotte (możesz użyć taśmy rodoidowej, aby ułatwić wyjmowanie), okrąg na dno i mniejszy okrąg.
27. Krokant czekoladowo-pistacjowy: puree z pistacji czekolady Caraïbes krówki dentelle Roztop czekoladę, a następnie dodaj puree z pistacji i pokruszone krówki dentelle.
28. Rozłóż krokant na dnie charlotte, dobrze udu, a następnie umieść w lodówce, aby krokant się skryształizował.
29. Mus pistacjowy: mleko mietanki (1) ółek cukru elastyczny puree z pistacji mietanki (2) Zagotuj mleko i mietankę (1).
30. Namocz elastyczny w misce z zimną wodą.
31. Wymieszaj ółka z cukrem.
32. Gdy mleko i mietanka zaczną się grzać, wlej je na rozbielone ółka z cukrem, w ółż powrotem na ogień i doprowadź do 85°C, cały czas mieszaj.
33. Dodaj odciętą elastyczną, a następnie puree z pistacji.
34. Ubij mietankę (2) na niezbyt sztywną bitą mietankę.
35. Gdy krem angielski osiągnie temperaturę między 30 a 35°C, delikatnie włącz bitą mietankę przy użyciu łopaty.
36. Przejdź od razu do montażu.
37. Montaż: Pokruszone pistacje (opcjonalnie) Wlej powyższą masę na krokant.
38. Dodaj biskopt joconde, a następnie na ółkrem czekoladowy na wierzch (zachowaj trochę dla dekoracji).
39. Posyp pokruszonymi pistacjami.

40. Wlej reszt masy.
41. Umieść w lodówce.
42. Gdy maso się krystalizuje, wypieki na wierzchu pralin pistacjowych.
43. Bita maso pistacjowa & wykończenie: maso cukru pudru 1 do 2 łyżek puree z pistacji według uznania Wiórki / kawałek czekolady CacaO'Pasta Ubić maso z cukrem pudrem.
44. Gdy masz gotowy bit maso, dodaj puree z pistacji.
45. Na ów bit maso, a także resztę kremu czekoladowego na charlotte.
46. Udekoruj pistacjami i wiórkami czekolady, a potem delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com