

Charlotte czekoladowo-kawowa

Ingrédients

- 2g elatyny
- 26g cukru
- 45g ó tek
- 160g mietanki o zawartości tłuszczu 30 lub 35%
- 20g tralbit (ekstrakt kawowy)
- 120g bia ek
- 100g cukru
- 80g ó tek
- 100g m ki
- 55g pralin orzechowych
- 35g czekolady gorzkiej
- 45g op atków
- 110g czekolady gorzkiej z 70% kakao
- 75g mietanki o zawartości tłuszczu 30 lub 35% (1)
- 150g mietanki o zawartości tłuszczu 30 lub 35% (2)
- 100g bia ek
- 100g cukru
- 100g cukru pudru

Préparation

1. Zrobię ci szarlotkę już kilka tygodni temu, z okazji urodzin mojego ojca, który, jak się mówi na domyśli, bardzo lubi czekoladę i kawę.
2. Oto zatem przepis na prostą, ale bardzo smaczną szarlotkę, składającą się z biszkoptu nasączonego kawą, musu i chrupiącej warstwy czekolady, kremu kawowego, a do dekoracji kilku patyczków z bezy.
3. Zresztą, jeśli nie lubisz bezy lub brakuje ci czasu, możesz równie łatwo przygotować cię z mietankami z kawą zamiast czekolady i wycisnąć ci szarlotkę.
4. Do kremu, jeśli nie masz tralbitu, możesz użyć aromatu kawowego, dozuując go według jego mocy i swoich upodobań.
5. Sprzątaj: Rant cukierniczy Worek cukierniczy Blacha do pieczenia Tylka 10mm Czas przygotowania: 1h30 + ok. 1h gotowania Na szarlotkę 18 do 20cm | 8 osób: Krem kawowy: elatyna cukru ó tek mietanki o zawartości tłuszczu 30 lub 35% tralbit (ekstrakt kawowy) Namocz elatynę w misce z zimną wodą.
6. Ubij ótkę z cukrem.
7. Podgrzej mietanki, a następnie wlej je na jajka.
8. Przelej całość do rondla i gotuj na małym ogniu cięgle mieszając do osiągnięcia temperatury 85°C.
9. Zdejmij z ognia, dodaj odciętą elatynę i tralbit.
10. Następnie, dwa warianty: albo wlewasz krem do pierścienia o mniejszej średnicy niż twój pierścień i zamrażasz, albo jeśli nie masz miejsca w zamrażarce, schładzasz w lodówce po uprzednim przykryciu folią spożywczą.
11. Biszkopt: bia ek cukru ó tek m ki Ilość konieczna cukru pudru Ilość konieczna kakao w proszku Zaczynaj od przygotowania bezy francuskiej: ubij białka na sztywno, a następnie stopniowo dodawaj cukier, zwińszając prędkość miksera.
12. Beza jest gotowa, gdy jest gładka, białyszawa i formuje "dzióbek".
13. Następnie dodaj ótkę i ubijaj ponownie kilka sekund, tylko do ich pościelenia.
14. Na końcu delikatnie wmieszaj przesiane makiem i pomóż ci opatki.

15. Gdy masa jest gładka, prześlij ją do worka cukierniczego z gładką tyłką o średnicy 10 do 12mm.
16. Wycinij (na blachę folię o folii papierem do pieczenia) pasek (dwukrotnie, by nie wystarczało co biszkoptu do okrycia pierścienia) i dwa koła biszkoptu o średnicy 18 do 20cm (w zależności od rozmiaru pierścienia, który użyjesz do montażu).
17. Pierwszy raz oprósz cukrem pudrem, odczekaj dwie minuty i oprósz drugi raz, a następnie trzeci raz kakao.
18. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 10 minut (biszkopt powinien się podnieść i dotknąć cię, ale powinien być dobrze miękki).
19. Po wyjściu z piekarnika, umieść biszkopt na ruszcie i pozostaw do ostygnięcia.
20. Gdy ostygnie, przycięś boki dla wyrównania podstawy, a następnie umieść je wewnątrz pierścienia.
21. Umieść na środku pierwszy krąg biszkoptu wycięty do odpowiedniego rozmiaru.
22. Naszczenie: Espresso Użyj porcji, aby lekko naszczyć biszkopt kawą.
23. Chrupiąca warstwa czekoladowa i pralinowa : praliny orzechowych czekolady gorzkiej opatków Rozpuść czekoladę, a następnie dodaj do niej praliny.
24. Następnie włącz pokruszone opatki.
25. Rozpuść chrupiącą warstwę biszkoptu, następnie umieść w lodówce.
26. Mus czekoladowy: czekolady gorzkiej z 70% kakao miętanki o zawartości tłuszczu 35% (1) miętanki o zawartości tłuszczu 35% (2) Rozpuść delikatnie czekoladę.
27. Podgrzej miętankę (1), a następnie wlej ją w trzech partiach na rozpuszczoną czekoladę, dobrze mieszaj całość po każdym dodaniu, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganachę (jeśli potrzeba, można użyć blendera ręcznego).
28. Ubij miętankę (2) na niezbyt sztywną bitą miętę.
29. W międzyczasie ubij bitą miętę i wymieszaj ją z ganachą.
30. Następnie delikatnie dodaj resztę białej bity miętę za pomocą opatki, aby uzyskać jednolity mus.
31. Wylej go na mus na chrupiącą warstwę.
32. Następnie, jeśli zamroziłeś krem, umieść go na musie.
33. Jeśli schodzi ci w lodówce, wytnij go lub rozłóż bezpośrednio na mus.
34. Przykryj go drugim biszkoptem, naszczyć kawą, a następnie dokończ przykrywając resztę musu czekoladowego.
35. Umieść szarlotkę w lodówce na minimum godzinę.
36. Beza szwajcarska: biały cukier cukru pudru Ubij białka, stopniowo dodając oba cukry.
37. Gdy białka zaczną sztywnieć, umieść miskę nad kielichem wodnym i ubijaj, a beza osiągnie 55°C.
38. Powinna być błyszcząca i sztywna.
39. Usuń miskę z kielichem wodnym i kontynuuj ubijanie bezy aż całkowicie ostygnie (zajmuje to trochę czasu, około kwadrans).
40. Gdy beza jest zimna, prześlij ją do worka cukierniczego z gładką tyłką o średnicy 10mm i wycinij patyczki na blachę folię o folii papierem do pieczenia.
41. Piec w piekarniku nagrzanym do 95°C przez godzinę, obserwuj, czy preferujesz bardziej chrupiącą czy bardziej miękką bezę.
42. Pozostaw do ostygnięcia, następnie pokrusz na kawałki różnej wielkości.
43. Pokryj szarlotkę kawałkami bezy, oprósz kakao i smacznego!