

Charlotte waniliowa z pekanami

Ingrédients

- 500g orzechów pekan
- 300g cukru
- 50g wody
- 60g mleka pełnego
- 60g mietanki pełnotłustej
- 25g śmietanki
- 10g cukru pudru
- 45g mlecznej czekolady
- 65g praliny pekan
- 150g białek (około 5 białek)
- 150g cukru
- 100g śmietanki (około 6 śmietank)
- 130g maki
- 40g cukru
- 50g wody
- 7g aromatu waniliowego
- 45g praliny pekan
- 30g Jivara lub czekolady mlecznej 40%
- 40g pokruszonych ciasteczek dentelle
- 2g żelatyny
- 45g mleka pełnego
- 10g mietanki pełnotłustej (1)
- 1 szklanka wanilii
- 10g cukru (1)
- 15g śmietanki
- 5g cukru (2)
- 200g mietanki pełnotłustej
- 20g cukru
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 30g mietanki

Préparation

1. Oto przepis na ciasto zrobione na 30.
2. urodziny mojego męża, o smakach, które wybrałam, czyli charlotte waniliowo-pecan!
3. Znajdziemy tutaj oczywiście ciasto biszkoptowe na kształt kartuszy, mus waniliowy, ale także coś chrupkiego i krem z pralinami z orzechów pekan.
4. Na koniec, jako wykończenie, zrobiłam waniliowy sabayon, który skarmelizowałam na sposób crème brûlée, dla jeszcze większej przyjemności! Moją oczywiście przygotowałam praliny pekan na kilka dni/tygodni wcześniej, aby zaoszczędzić czas, przechowuje się doskonale w zamkniętym naczyniu w temperaturze pokojowej.
5. Sprzęt: Trzepaczka Taca perforowana Woreczki do szprycowania Kołowa 10mm Obręczka 20cm Składniki: Użyłam orzechów pekan Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowana).
6. Użyłam czekolady Bahibé od Valrhona i aromatu waniliowego oraz szklanki wanilii Norohy: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowana).
7. Podpiecz orzechy pekan w piekarniku rozgrzanym do 150°C przez 15 minut.
8. W międzyczasie przygotuj karmel z cukru i wody.
9. Gdy będzie dobrze zocisty, wlej go na orzechy pekan, dodaj sól kwiatową i pozostaw do krystalizacji.

10. Gdy karmel ostygnie i stwardnieje, zmiksuj całość, a uzyskasz gładką pralinę.
11. Podgrzej mleko ze śmietanką.
12. Ubij śmietankę z cukrem.
13. Wlej gorącą śmietankę na masło, dobrze mieszaj, następnie przelej całość do rondla i gotuj do temperatury 85°C.
14. Wlej krem angielski na czekoladę i pralinę, zmiksuj krem za pomocą blendera.
15. Foluj krem na styku i pozwól mu całkowicie ostygnąć w lodówce.
16. Ubij białka na sztywno, następnie zestaw je z cukrem.
17. Gdy masz dobrze zwartą masę, dodaj masło i ubijaj przez kilka sekund, aby je wkomponować.
18. Następnie delikatnie dodaj przesianą mąkę, acz.
19. W masło do woreczka do sprycowania z gładką końcówką o średnicy 1 cm.
20. Wycinaj 2 kręgi o średnicy 20 do 22 cm oraz dwa pasy o wysokości 6 cm, tak by obwódka mogła przylegać do ciasta.
21. Posyp cukrem pudrem.
22. Piecz przez około 10 minut w temperaturze 180°C, biszkopty powinny być upieczone, ale nadal miękkie.
23. Delikatnie odrywaj je od papieru do pieczenia.
24. Umieść obróbkę do ciasta na serwetce lub na sztywnym kartonie, następnie ustaw pas kartuszykowy na całym obwodzie, dociskaj biszkopty w miejscu łączenia, aby zapobiec wyciekaniu.
25. Umieść na dole jeden z kręgów biszkoptu, przycinaj je, jeśli to konieczne, aby zapewnić odpowiedni rozmiar.
26. Wymieszaj wszystkie składniki w małym rondlu i doprowadź do wrzenia.
27. Lekko naszczep biszkopt jako podstawę charlotte, resztę zostaw na montaż.
28. Roztop czekoladę, następnie dodaj pralinę i rozsmaruj crunchy na spodzie ciasta.
29. Zrehydratyzuj żelatynę w miseczce z zimną wodą.
30. Podgrzej mleko ze śmietanką (1), ziarenkami wanilii i cukrem (1).
31. Ubij śmietankę z cukrem (2).
32. Wlej gorącą śmietankę na masło, następnie przelej całość do rondla i gotuj, nieustannie mieszaj, do temperatury 83°C.
33. Dodaj zrehydratyzowaną żelatynę dobrze odcedzoną z żelatyny.
34. Pozostaw do ostygnięcia do temperatury 30°C, następnie ubij śmietankę, aby uzyskać masę śmietanki (niezbyt sztywną, aby łatwiej wkomponować).
35. Delikatnie dodaj do kremu angielskiego z wanilią, a następnie od razu przejdź do montażu.
36. Montaż: QS praliny pekan Rozsmaruj po owym kremie pekan na krystalizowanym crunchy.
37. Dodaj po owym masie.
38. Przykryj drugim biszkoptem, naszczep go syropem waniliowym, a następnie dodaj resztę kremu pekan.
39. Ukończ dodając resztę masu waniliowego i trochę praliny pekan.
40. Umieść w lodówce lub zamrażarce do pełnego zastygnięcia.
41. Ubij masło z cukrem i wanilią.
42. Umieść mieszankę na kąpieli wodnej i ubijaj, aż osiągniesz temperaturę około 70°C.
43. Mieszanka powinna zbielić i powiększyć swoją objętość.
44. Pozostaw do lekkiego schłodzenia, następnie ubij masę śmietanki i dodaj do uprzednio przygotowanej mieszanki.

45. Rozsmaruj bardzo cienk 1warstw 1sabayonu na wyj tej z formy charlotte, umie 1na kilka minut w lod6wce, nast 1nie posyp cukrem br zowym i skarmelizuj za pomoc 1palnika przed cieszeniem si 1smakiem!

Recette imprim6e depuis www.iletaitungateau.com