

Charlotte waniliowa z orzechowym pralin

Ingrédients

- 120g białek jaj (około 4 białka)
- 100g cukru
- 80g żółtek jaj (około 5 żółtek)
- 100g maki T55
- 1 łyżka kakao w proszku
- 55g pralinowy z orzechów laskowych
- 35g czekolady mlecznej Azelia lub innej
- 45g pokruszonych naleśników
- 3g elastyny
- 70g pełnego mleka
- 25g mascarpone
- 1 laska wanilii
- 20g cukru (1)
- 30g żółtek jaj
- 10g cukru (2)
- 50g pralinowy z orzechów laskowych
- 300g mietanki pełnej (30 lub 35% tłuszczu)
- 50g mleka do naszczenia
- 100g pełnego mleka
- 200g mietany
- 1 laska wanilii
- 2g elastyny
- 170g czekolady wainy

Préparation

1. Byłmo e zauważyliście, że poza bo narodzeniowymi pieczurami, nie czsto robiłdesery warstwowe; charlotki s twójtkiem od tej reguły.
2. Mo na je przygotowała niesko czenie wiele sposobów i nie wymagajłmro enia, krótko mówic, maj wszystko, by siłpodobaa !
3. Tutaj mamy przepysznełcharlotkłmarmurkowłwaniliowłi orzechowłłpralinowy, pełnłdelikatno ci i tekstury Sprzłt: Robot kuchenny Trzepaczka Mała łopatka kłtowa Perforowana blacha Worki cukiernicze Kółcówka 18mm Kółcówka 10mm Kółcówka 12mm Okrłg o rednicy 20cm Skłładniki: U yłam orzechów Koro do pralin: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na cały sklep (nie afiliowany).
4. U yłem czekolady Azelia & Waina z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na cały sklep (afiliowany).
5. Zacznił od przygotowania bezy francuskiej: ubił białka na sztywno, nastłpnie dodawaj cukier w trzech partiach, stopniowo zwiłkszaj cłpr dko łrobota kuchennego.
6. Beza jest gotowa, gdy jest gładka, błyyszcz ca i tworzy szpic ptaka.
7. Nastłpnie dodaj łółka i mieszaj kilkana ciele sekund, tylko tyle, by wprowadzi łje do masy.
8. Na koniec delikatnie dodaj przesiane młk łza pomoc łłopatki silikonowej.
9. Nastłpnie podziel ciasto na dwie człci i dodaj łłk łprzesianego kakao w proszku do jednej z dwóch człci.
10. Umie łłka de z dwóch ciast w workach cukierniczych z kółcówkłłgłładk ło rednicy 10 do 12mm.
11. Zrób (na pergaminie papierowym) karton (w dwóch partiach, by mie łłwystarczaj c łłilo łłbiszkoptu na obyłenie okrłgu) naprzemiennie z obu ciast z dwoma biszkoptami o rednicy 20 cm (zgodnie z wielko ci łłkoła, którego u ywasz do monta u).

12. Posyp raz cukrem pudrem, poczekaj dwie minuty i posyp drugi raz.
13. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 10 minut (biszkopt powinien wrócić na miejsce po naciśnięciu palcem, ale powinien być miękki).
14. Po wyjęciu z piekarnika, umieść biszkopt na kratce i pozwól mu ostygnąć.
15. Roztop czekoladę, następnie dodaj pralinowy i pokruszone naleśniki.
16. Zaczniј od przygotowania kremu angielskiego: namocz żelatynę w miseczce z lodowatą wodą.
17. Doprowadź do wrzenia mleko, mascarpone, ziarna wanilii i cukier (1).
18. Ubij śmietankę z cukrem (2).
19. Wlej na nie połowę twarogu cego mleka, energicznie mieszaj, następnie przelej wszystko z powrotem do rondla.
20. Podgrzewaj na małym ogniu, aż osiągnie 85°C.
21. Dodaj rehydratowaną żelatynę, następnie podziel krem na dwie równe części po około.
22. Do jednej z nich dodaj pralinę.
23. Pozwól kremom ostygnąć.
24. Gdy kremy osiągną temperaturę około 35°C, ubij dwukrotnie dobrze schłodzonej śmietany do konsystencji nie za sztywnej.
25. Gdy kremy angielskie ochłodzą się do około 30°C, dodaj do każdej z nich małą część śmietany i energicznie w mieszaj.
26. Następnie delikatnie połącz resztę śmietany, uważaj, aby nie opadło ciasto, co pozwoli na uzyskanie dwóch musów.
27. Odetnij spód kartonu, aby uzyskać równy podstaw.
28. Umieść to w okręgu, na talerzu do serwowania i dodaj jeden z okręgowych biszkoptów.
29. Następnie połóż mleko, a następnie rozsmaruj na nim kruszonkę.
30. Następnie dodawaj na przemian trochę musu waniliowego i musu z orzechów, a następnie dodaj drugi biszkopt i następnie pozostałym mlekiem.
31. Na koniec dodaj resztę dwóch musów na przemian i wygładź powierzchnię.
32. Umieść w lodówce na co najmniej odziny.
33. Namocz żelatynę w zimnej wodzie.
34. Doprowadź mleko do wrzenia z ziarnami wanilii.
35. Dodaj zrehydratowaną żelatynę.
36. Wlej je do wcześniej roztopionej czekolady.
37. Dodaj zimną śmietanę i zmiksuj blenderem, aby uzyskać gładki krem.
38. Pozwól skrzystalizować przez noc w lodówce.
39. Następnie, nie ubijając kremu, umieść to w worku cukierniczym z gładką końcówką 18mm i nałóż na charłotkę.
40. Dodaj trochę praliny i połówek orzechów, a następnie rozkoszuj się!