

Charlotte ya chokoleti na pistachio

Ingrédients

- 120g ya maziwa kamili
- 120g ya cream ya kioevu kamili
- 50g ya mayai ya njano
- 20g ya sukari ya semoule
- 100g ya chokoleti nyeusi Caraïbes au chokoleti ya 65/70% ya kakao
- 100g ya pistachio
- 50g ya sukari
- 15g ya maji
- 1 kipimo cha chumvi cha maua
- 135g ya sukari ya unga
- 135g ya unga wa almond
- 160g ya mayai
- 150g ya mayai ya njano
- 35g ya siagi iliyoyeyushwa
- 35g ya unga wa T45
- 25g ya sukari ya semoule
- 55g ya puree ya pistachio
- 35g ya chokoleti ya Caraïbes
- 45g ya crepes dentelles zilizovunjika
- 80g ya maziwa
- 80g ya cream ya kioevu (1)
- 35g ya mayai ya njano
- 15g ya sukari
- 4g ya gelatin
- 100g ya puree ya pistachio
- 50g ya cream ya kioevu (2)
- 150g ya cream ya kioevu kamili
- 15g ya sukari ya unga

Préparation

1. Wakati wa vyama ambavyo napenda sana, hapa ni moja tamu sana, pistachio & chokoleti nyeusi, hapa vimekusanyika katika keki aina ya charlotte.
2. "Aina" kwa kuwa niliamua kubadilisha biskuti kijiko na keki ya joconde na kakao, lakini vinginevyo mkusanyiko unabaki sawa.
3. Ni keki ambayo inachukua muda mrefu kuandaa, lakini kama ni lazima hatua kadhaa zinaweza kuandaliwa mapema (praliné inahifadhiwa vizuri kwa wiki kadhaa kwenye chombo kisichopitisha hewa katika joto la kawaida, na cream inaweza kuchorwa kwenye duara na kugandishwa kwa siku kadhaa mapema pia).
4. Mwishowe, kama ni lazima, unaweza hata kuandaa charlotte yote mapema na kuihifadhi kwenye friza, isipokuwa cream ya kupiga ambayo huongezwa mwishoni Viungo :Nimetumia puree ya pistachio, pistachio zilizopasuka, pistachio nzima na unga wa almond wa Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio kuhusika).
5. Nimetumia chokoleti Caraïbes kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (kuhusika).
6. Vifaa : Thermomètre Fouet Spatule ndogo yenye angle Bamba lenye mashimo madogo Mifuko ya kupokelea Uduvi 18mm Uduvi 10mm Mduara wa 22cm Rhodoid Muda wa maandalizi : 1h45 + muda wa kupumzika + dakika 10 za kupikaKwa charlotte ya kipenyo cha 22cm : Crèmeux na chokoleti nyeusi : ya maziwa kamili ya cream ya kioevu kamili ya mayai ya njano ya sukari ya semoule ya chokoleti nyeusi Caraïbes au chokoleti

ya 65/70% ya kakao Chemsha maziwa na cream.

7. Piga mayai ya njano na sukari, kisha umimine kioevu cha moto juu yake ukichanganya vizuri.

8. Rudisha ndani ya sufuria na upike kwenye msaada wa baridi ukichochea bila kusimama, hadi 83°C.

9. Kisha mimina cream iliyoandaliwa kwenye chokoleti, na changanya kwa kutumia blender ili kupata emulsion nzuri.

10. Funika crèmeux kwa kugusa na weka kwenye friji hadi wakati wa kuweka.

11. Praliné pistachio : ya pistachio ya sukari ya maji 1 kipimo cha chumvi cha maua Tengeneza caramel na maji na sukari.

12. Mimina juu ya pistachio, na uache ipowe kabisa.

13. Wakati caramel ni baridi, ongeza chumvi na maua na changanya hadi upate praliné.

14. Hifadhi hadi wakati wa kuweka.

15. Biscuit joconde na kakao : ya sukari ya unga ya unga wa almond ya mayai Vijiko 3 vya kakao ya unga ya mayai ya njano ya siagi iliyoyeyushwa ya unga wa T45 ya sukari ya semoule Washa oveni hadi 210°C.

16. Changanya sukari ya unga na unga wa almond.

17. Mimina mchanganyiko ndani ya bakuli la roboti yenye whisk, au tumia whisks za umeme.

18. Ongeza mayai kidogo kidogo huku ukipiga, na uweke mchanganyiko kwa juu.

19. Chukua kiasi kidogo cha mayai ya kijiko, na ongeza kakao ya unga.

20. Changanya mchanganyiko huu na siagi iliyoyeyuka.

21. Ongeza polepole siagi hii yenye kakao kwenye mchanganyiko wa mayai - sukari - almond kwa kutumia spatula, kisha changanya unga.

22. Piga mayai ya kijiko hadi kuwa imara, kwa kuongeza sukari ya semoule polepole methi mayai yanaanza kukazana.

23. Ongeza mayai ya kijiko yaliyokaza vizuri kwenye mchanganyiko wa awali kwa kutumia spatula.

24. Sambaza biskuti kwenye mabamba mawili (ili kutengeneza kingo za charlotte, mduara wa msingi na mduara mdogo kwa ajili ya kuweka).

25. Pika biskuti joconde kwa dakika 8 hadi 10.

26. Acha ipoe, kisha ukate mkanda kwa ajili ya kingo za charlotte (unaweza kutumia mufuko wa rhodoid ili kuwezesha kuondolewa kwa urahisi), mduara kwa ajili ya msingi na mduara mdogo zaidi.

27. Croustillant choco-pistache : ya puree ya pistachio ya chokoleti ya Caraibes ya crepes dentelles zilizovunjika Yeyusha chokoleti, kisha ongeza puree ya pistachio na crepes dentelles zilizovunjika.

28. Sambaza croustillant kwenye msingi wa charlotte ukibonyeza vizuri, kisha weka kwenye friji ili croustillant ikaze.

29. Mousse ya pistachio : ya maziwa ya cream ya kioevu (1) ya mayai ya njano ya sukari ya gelatin ya puree ya pistachio ya cream ya kioevu (2) Chemsha maziwa na cream (1).

30. Weka gelatin kwenye bakuli la maji baridi.

31. Changanya mayai ya njano na sukari.

32. Wakati maziwa na cream viko kwenye chemsha, mpongeze mchanganyiko wa mayai ya njano na sukari iliyopiga, rudisha juu ya moto na leta yote hadi 85°C huku ukichanganya.

33. Ongeza gelatin iliyoimarishwa kisha puree ya pistachio.

34. Piga cream (2) kuwa chantilly ambayo si imara sana.

35. Wakati cream ya custard iko kati ya 30 na 35°C, changanya kwa upole cream ya chantilly kwa kutumia spatula.

36. Anza mara moja kuweka.
37. Uwekaji : Mbegu za pistachio (hiari) Mimina nusu ya mousse juu ya croustillant.
38. Ongeza biskuti joconde, kisha weka crèmeux chokoleti juu yake (uwe na ukitoa kwa mapambo).
39. Ongeza mbegu za pistachio.
40. Mimina mousse iliyobaki.
41. Weka kwenye friji.
42. Wakati mousse imeimarika, piga praliné pistachio juu yake.
43. Chantilly ya pistachio & vipengele : ya cream ya kioevu kamili ya sukari ya unga Vijiko 1 hadi 2 vya puree ya pistachio kulingana na ladha yako Chipsi / mbegu za chokoleti Pistachio nzima Piga cream ya kioevu na sukari ya unga.
44. Wakati una chantilly, ongeza puree ya pistachio.
45. Piga chantilly, pamoja na crèmeux chokoleti iliyobaki kwenye charlotte.
46. Pamba na pistachio na chips za chokoleti, kisha furahia!