

Charlotte ya chokoleti na kahawa

Ingrédients

- 2g ya gelatin
- 26g ya sukari
- 45g ya viini vya mayai
- 160g ya cream kioevu ya 30 au 35% ya mafuta
- 20g ya trablit (kitoa kahawa)
- 120g ya weupe wa mayai
- 100g ya sukari
- 80g ya viini vya mayai
- 100g ya unga
- 55g ya pralini ya hazelnut
- 35g ya chokoleti nyeusi
- 45g ya crêpes iliyovunjika
- 110g ya chokoleti nyeusi na 70% ya kakao
- 75g ya cream kioevu ya 30 au 35% ya mafuta (1)
- 150g ya cream kioevu ya 30 au 35% ya mafuta (2)
- 100g ya weupe wa mayai
- 100g ya sukari ya kawaida
- 100g ya icing sugar

Préparation

1. Nimetengeneza charlotte hii wiki chache zilizopita, wakati wa kumbukumbu ya kuzaliwa kwa baba yangu, ambaye kama unaweza kudhani, anapenda sana chokoleti na kahawa.
2. Hivyo basi, hapa kuna mapishi ya charlotte rahisi lakini nzuri sana, iliyo na hakika biskuti ya kijiko iliyopokwa na kahawa, mousse na croustillant ya chokoleti, krimu ya kahawa, na kwa mapambo vijiti vya meringue.
3. Kwa kweli, ikiwa hupendi meringue au huna muda, unaweza pia kuandaa chantilly na kuchonga kakao ili kuiweka kwenye charlotte.
4. Kwa krimu, ikiwa huna trablit, unaweza kutumia ladha ya kahawa, kwa kipimo kulingana na nguvu yake na ladha yako.
5. Vifaa :Kipimo cha kuokea Mifuko ya douille Sahani ya kuoka Douille 10mm Muda wa maandalizi: 1h30 + 1h30 ya kuoka karibuKwa charlotte ya 18 hadi 20cm ya kipenyo | Watu 8 : Krimu kahawa : ya gelatin ya sukari ya viini vya mayai ya cream kioevu ya 30 au 35% ya mafuta ya trablit (kitoa kahawa) Weka gelatin katika bakuli la maji baridi ili kuifanya irebweteke.
6. Piga viini vya mayai na sukari.
7. Pasha cream kioevu, kisha umimine juu ya mayai.
8. Rudisha yote kwenye sufuria na pika kwa moto mdogo huku ukikoroga kila mara hadi kufikia joto la 85°C.
9. Kwa mbali na moto, ongeza gelatin baada ya kuikamua na trablit.
10. Kisha, chaguzi mbili: unaweza kumimina krimu kwenye kipimo kilicho na kipenyo kidogo ikilinganishwa na charlotte yako na kuihifadhi kwenye friza, au kama huna nafasi kwenye friza kama mimi, iweke kwenye jokofu ikiwa imefungwa kwa karatasi ya kufunika.
11. Biskuti kijiko : ya weupe wa mayai ya sukari ya viini vya mayai ya unga QS ya icing sugar QS ya unga wa kakao Anza na meringue ya Kifuransa: piga weupe wa mayai hadi yatue maji ya theluji, kisha ongeza sukari kidogo kidogo huku ukiongeza kasi ya roboti taratibu.

12. Meringue inakuwa tayari wakati ni laini, angavu na inashikilia kama mdomo wa ndege.
13. Baadae, ongeza viini vya mayai na piga tena kwa sekunde chache, muda wa kuvichanganya tu.
14. Maliza kwa kugawa unga uliochujwa kwa upole na uchanganye kwa kutumia maryse.
15. Wakati unga ni laini, weka ndani ya mfuko wa douille iliyo na douille la rangi hata na kipenyo cha 10 hadi 12mm.
16. Pika (kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka) cartouchière (kwa mara mbili ili kuwa na biskuti ya kutosha kuzunguka kipimo chako) na duara mbili za biskuti kipenyo cha 18 hadi 20cm (kulingana na saizi ya kipimo utakachotumia katika kuunga mkono).
17. Nyunyiza kwanza na icing sugar, subiri dakika mbili kisha uwa nyunyize mara ya pili, kisha mara ya tatu na kakao.
18. Weka kwenye oveni iliyowashwa kwa 180°C kwa muda wa dakika 10 (biskuti lazima irudi inapowekwa kidole ndani, lakini lazima iwe laini).
19. Mara inapokuwa nje ya oveni, weka biskuti kwenye rafu na iwe ya baridi.
20. Mara inapokuwa baridi, ikate cartouchières kwa upande mmoja ili kuwa na msingi wa kuchanua vizuri, kisha zipe ndani ya kipimo.
21. Weka katikati duru ya kwanza ya biskuti iliyokatwa kwa ukubwa sahihi.
22. Kuyeyusha : Espresso Tumia brashi kupaka kidogo biskuti kijiko kwa kahawa.
23. Croustillant chokoleti na pralini ya hazelnut : ya pralini ya hazelnut ya chokoleti nyeusi ya crêpes iliyovunjika Yayeyusha chokoleti, kisha uongeze pralini.
24. Changanya baadae crêpes zilizovunjika.
25. Paka croustillant kwenye biskuti kijiko, kisha weka kwenye jokofu.
26. Mousse ya chokoleti : ya chokoleti nyeusi na 70% ya kakao ya cream kioevu ya 30 au 35% ya mafuta (1) ya cream kioevu ya 30 au 35% ya mafuta (2) Yayeyusha polepole chokoleti.
27. Chemsha cream (1), kisha umimine kwa mara tatu juu ya chokoleti iliyoyeyushwa huku ukichanganua vizuri baada ya kila ongezo ili kupata ganache laini na angavu (ikiwa ni lazima, unaweza kutumia mixer ya kuzamia).
28. Piga cream kioevu (2) kuwa chantilly isiokua sana kama mashovu.
29. Chukua kijiko kikubwa cha chantilly na uchanganye kwenye ganache.
30. Baadae, ongeza kwa upole chantilly iliyobaki kwa kutumia maryse ili kuwa na mousse ya kulegeza.
31. Mimina nusu ya mousse juu ya croustillant.
32. Kisha, ikiwa ulilisha krimu, weka juu ya mousse.
33. Ikiwa ilipoa kwenye jokofu, iweke moja kwa moja kwa kijiko juu ya mousse.
34. Funika na biskuti ya pili, iimyeyshe kwa kahawa, kisha malizia kwa kufunika na mousse iliyobaki ya chokoleti.
35. Weka charlotte kwenye jokofu kwa angalau masaa 3.
36. Meringue ya Uswizi : ya weupe wa mayai ya sukari ya kawaida ya icing sugar Piga weupe wa mayai huku ukiongeza kwa mchakato mchanganyiko wa sukari mbili taratibu.
37. Wakati mayai yanaanza kuwa magumu, weka kibanio kigongo juu ya bafa ya mvuke naendelea kupiga hadi meringue ifikie 55°C.
38. Inapaswa kuwa ya angavu na magumu.
39. Ondoa kibanio kigongo kutoka motoni, na kuendelea kupiga meringue hadi ipoe kabisa (inachukua muda, karibu robo saa).
40. Wakati meringue imepoa, weka kwenye mfuko wa douille iliyo na douille la rangi hata ya 10mm na

uvute vijiti kwenye sahani iliyo na karatasi ya kuoka.

41. Weka kwenye oveni iliyowashwa kwa 95°C kwa karibu saa 1, kuangalia kulingana na kama unapenda meringue moja zaidi iliyo ya majivuno au iliyokaushwa zaidi.
42. Acha ipoe, kisha uvunja vipande vya saizi tofauti.
43. Weka charlotte na vipande vya meringue, nyunyiza kakao, na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com