

Çilekli, vanilyalı & çikolatalı charlotte

Ingrédients

- 22 cm çapında ve 8-10 ki ilik bir charlotte için:
- 120g yumurta akı (yaklaşık 4 ak)
- 100g toz şeker
- 80g yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarı)
- 100g T55 un
- 250g çilek
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 120g tam yağlı süt
- 120g tam yağlı krem
- 50g yumurta sarısı
- 20g toz şeker
- 100g Caraibes bitter çikolata veya %65-70 kakao oranında çikolata
- 3g jelatin
- 100g tam yağlı süt
- 1 vanilya çubuğu
- 30g toz şeker
- 30g yumurta sarısı
- 300g tam yağlı krema (%35 yağ oranında)
- 120g %35 yağ oranında krem
- 10g pudra şekeri

Préparation

1. Bien sûr, voici la traduction du texte en français vers le turc tout en gardant le code HTML intact : Geçen 17 Nisan'da kızımın 3.
2. Yaşını kutladık ve bu vesileyle benden vanilya, çikolata ve çilekli bir charlotte pasta yapmamı istedi!
3. Bu yüzden taze ve lezzetli bu pastayı hazırlamaya koyuldum, her ne kadar dondurabilmek için taze çilek eklemesem de (dekorasyon hariç).
4. Eğer son dakika hazır hale getiriyorsanız çilek reçeline ek olarak birkaç çilek daha ekleyebilirsiniz.
5. Yani, gereklilikleri karşılamak için, çileklere ek olarak bol vanilyalı bir köpük ve bol çikolatalı bir kremustan oluştu ve işi tamamlandı!
6. Malzemeler:Norohy vanilya ve Valrhona Caraibes çikolata kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (başlı).
7. Malzemeler:Delikli tepsi Sıkma poşetleri Saint Honoré uç 22cm çember Hazırlık süresi: 1 saat 20 dakika + piirme ve dinlenme22 cm çapında ve 8-10 ki ilik bir charlotte için: Kedi dili bisküvi: yumurta akı (yaklaşık 4 ak) toz şeker yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarı) T55 un Çeşitli pudra şekeri Öncelikle Fransız beze hazırlayın: yumurta beyazını kar gibi çırpın, ardından şekeri üç kez ekleyerek hızını aamalı olarak artırarak sıkılaştırın.
8. Beze dümdüz, parlak oldu unda ve bir kupa gagası oldu turdu unda hazırdır.
9. Daha sonra yumurta sarılarını ekleyin ve onları karıştırarak için birkaç saniye çırpın.
10. Son olarak, elenmiş unu spatula kullanarak dikkatlice ekleyin.
11. Hamuru 10 ila 12 mm çapında düz bir başlı olan sıkma poşetine koyun.
12. Karton silindir (çemberinizi çevreleyecek kadar bisküvi elde etmek için iki kez yapmak gerekli) ve 22 cm çapında iki bisküvi çemberi (montaj için kullanacağınız çemberin büyüklüğüne göre) (piirme kağıdı üzerine) sıkın.
13. Pudra şekeri ile ilk kez serpin, iki dakika bekleyin ve ikinci kez serpiştirin.

14. 180°C önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika piirin (bisküvinin içine bir parmak bastırdığınızda tekrar yükselmeli, ancak oldukça yumuşak olmalıdır).
15. Fırından çıktıktan sonra bisküviyi bir tel raf üzerine koyun ve soğumaya bırakın.
16. Soğuduğunda, karton silindiri çemberin çevresine ve tabana bir bisküvi yerleştirin.
17. Çilek Konfiti: çilek 2 yemek kaşığı şeker 1 çay kaşığı limon suyu Çileklerin saplarını temizleyin ve dilimleyin, üzerine şeker ve limon suyu ekleyip kısık ateşte piirin.
18. Piince, pürüzsüz bir sonuç elde edene kadar karıştırın ve buzdolabında saklayın.
19. Bitter Çikolatalı Krema: tam yağlı süt tam yağlı krem yumurta sarısı toz şeker Caraibes bitter çikolata veya %65-70 kakao oranında çikolata Süt ve kremi ısıtın.
20. Yumurta sarılarını şekerle çırpın, sonra sıcak sıvıyı yavaşça üstüne dökün ve karıştırın.
21. Karışımı tekrar tencereye alın ve sürekli karıştırarak yaklaşık 83°C'ye kadar piirin.
22. Krema karışımını üzerine çikolataya dökün ve bir blender kullanarak iyi bir emülsiyon elde edin.
23. Kremayı temas yoluyla örtün ve montaja kadar buzdolabına yerleştirin.
24. Vanilyalı köpük: jelatin tam yağlı süt 1 vanilya çubuğu toz şeker yumurta sarısı tam yağlı krema (%35 yağ oranında) İlk önce İngiliz kremasını hazırlayın: jelatini soğuk su dolu bir kaseye koyun.
25. Sütü vanilya tohumlarıyla birlikte kaynatın.
26. Yumurta sarılarını şekerle çırpın.
27. Kaynar sütün yarısını üzerlerine dökün ve iyice çırpın, ardından tüm karışımı tekrar tencereye boşaltın.
28. Düşük ateşte 85°C'ye kadar piirin.
29. Sonrasında yeniden nemlendirilmiş ve süzümüş jelatini ekleyin.
30. Kremayı soğumaya bırakın.
31. Kremanız yaklaşık 35°C'ye geldiğinde, soğutulmuş kremayı fazla sert olmayan bir şekilde çırparak krem anti yapın.
32. İngiliz kreması yaklaşık 30°C'ye geldiğinde, içine kremanın küçük bir kısmını ekleyin ve hızla çırparak karıştırın.
33. Daha sonra kalanı dikkatlice ekleyin, karışımı sönmemesine dikkat ederek köpüğü oluşturmak için karıştırın.
34. Hemen montaj aşamasına geçin.
35. Montaj: Bisküvi üzerine çilek konfitinin yaklaşık 1/3'ünü yayın.
36. Daha sonra, yarısından fazla köpüğü ekleyin, ardından içine çikolatalı krema noktaları ekleyin.
37. İkinci bisküviyi ekleyin ve tekrar çilek konfitinin 1/3'ünü ekleyin.
38. Kalan vanilyalı köpüğü dökün ve yeniden çikolatalı krema noktaları ekleyin.
39. Üst kısmı düzeltin, ardından en az 3-4 saat buzdolabında bekletin.
40. Vanilyalı krem anti ve dekorasyon: %35 yağ oranında krem pudra şekeri Biraz vanilya özütü veya tozu Birkaç çilek Çilek konfiti ve çikolatalı kremanın kalanı Kremayı şeker ve vanilya ile krem anti olarak çırpın.
41. Üzerine sıkma poşeti ile charlotte'un üzerine sıkın (ben Saint Honoré ucu kullandım) ve sonrasında çilek konfit, çikolatalı krema ve birkaç taze çilekle süsleyin ve keyfini çıkarın!
42. Umutlu olarak Instagram'da Instagram'da bu gönderiyi gör Flavia tarafından paylaşılmış bir gönderi (@iletaitungateau) Umarım bu çeviri işinize yarar!
43. Eğer başka bir şey üzerinde yardıma ihtiyacınız olursa lütfen bana bildirin.