

Çift çikolatalı charlotte

Ingrédients

- 18 ila 20 cm çapında bir charlotte için:
- 120g yumurta beyazı (yaklaşık 4 beyaz)
- 100g toz şeker
- 80g yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarı)
- 100g T55 un
- 1 yemek kaşığı kakao tozu
- 1 büyük yemek kaşığı süt
- 35g tam yağlı süt
- 145g %35 yağlı krema
- 90g %70 kakao oranlı Guanaja bitter çikolata
- 35g tam yağlı süt
- 150g tam yağlı krema
- 120g %40 kakaolu Jivara sütlü çikolata
- 200 ila 250g tam yağlı krema (seçilen sıkma yöntemine göre)
- 20 ila 25g pudra şekeri

Préparation

1. Biraz (hatta çok) gecikme ile, nihayet kızımın 2.
2. Yağ günü için yaptığım "çikolatalı" pastanın tarifini paylaşıyorum.
3. Bir charlotte yapmayı seçtim, çünkü bu pasta oldukça hızlı yapılıyor ve çocuklar için yemesi kolay!
4. Yani pralin tabanı (basit pralin yerine çıtır bir taban kullanabilirsiniz) ve üzeri krem anti dekoru ekledim iki katmanlı çikolatalı bir charlotte.
5. Malzemeler: Valrhona'nın Jivara & Guanaja çikolatalarını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (affiliated).
6. Malzemeler: Termometre Mini açılı spatula Delikli tepsi Duy torbası 10mm duy 18cm çember Hazırlık süresi: 1 saat hazırlık + 10 dakika piirme + buzdolabında dinlenme18 ila 20 cm çapında bir charlotte için: Kedi dili bisküvisi: yumurta beyazı (yaklaşık 4 beyaz) toz şeker yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarı) T55 un isteğe göre pudra şekeri 1 yemek kaşığı kakao tozu Pralin (isteğe bağlı) 1 büyük yemek kaşığı süt Fransız beze hazırlayarak başlayın: Yumurta beyazını kar gibi çırpın, ardından sırasıyla üç kez şeker ekleyerek ve mikser hızını kademeli olarak artırarak sıkılaştırın.
7. Beze pürüzsüz, parlak ve kuş gagası şeklinde olgunlaştığında hazırdır.
8. Sonrasında, yumurta sarılarını ekleyin ve birkaç saniye daha çırpın, sadece onları karı tıracak kadar.
9. Son olarak elenmiş unu maryse ile nazikçe ekleyin.
10. Hamuru 10 ila 12 mm çapında düz bir duylu duy torbasına koyun.
11. Piirme kağıdı serili bir tepsi üzerine bir cartouchière sıkın (çemberin etrafını sarmak için yeterli bisküvi olması için iki kez) ve 20 cm çapında iki bisküvi çemberi oluşturun (montaj için kullanacağınız çember boyutuna göre).
12. Kakao ile karıştırılmış pudra şekeri ile bir kez serpip iki dakika bekleyin ve ikinci kez serpin.
13. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırına yaklaşık 10 dakika (bisküvi üzerine bastırıldığında geri gelmeli ama yumu ak kalmalıdır) yerle tirin.
14. Fırından çıktıktan sonra bisküviyi bir ızgara üzerine koyup soğumasını bekleyin.
15. Sonrasında, cartouchière'nin tabanını kesin ve servis tabağına yerle tirilmiş çemberin içine yerle tirin.
16. Kesilip doğru boyutta küçültülmüş ilk bisküvi dairesini ekleyin, bir fırça ile sütle ıslatın.

17. İsterseniz, bu aamada pralin ekleyebilirsiniz.
18. Bitter ikolata küpü ü: tam ya lı süt %35 ya lı krema %70 kakao oranlı Guanaaja bitter ikolata Biskviyi ıslatmak için 1 yemek ka lı süt ste e ba lı: ıtır inci veya çikolata parçaları çikolatayı yava a erit.
19. Sütü ısıtın ve ikolatanınzerine ekleyin, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
20. Ganaj yakla ık 55°C'ye geldi inde, kremayı çok sıkı olmayan bir ekilde çırpın ve dikkatlice maryse ile karı tırın.
21. Küpü ü bisküvi çemberine dkn, isterseniz çıtır inci veya çikolata parçaları ekleyebilirsiniz.
22. İnci kedi dili bisküviyi ekleyin, onu da biraz sütle ıslatın.
23. İnci küpü ü hazırlarken buzdolabında so utun.
24. Sütlü ikolata küpü ü: tam ya lı süt tam ya lı krema %40 kakaolu Jivara sütlü çikolata çikolatayı yava a erit.
25. Sütü ısıtın ve ikolatanınzerine ekleyin, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
26. Ganaj yakla ık 50°C'ye geldi inde, kremayı çok sıkı olmayan bir ekilde çırpın ve dikkatlice maryse ile karı tırın.
27. Küpü ü pastanınzerine dkn (yine çikolata parçaları veya çıtır inci ekleyebilirsiniz), yüzeyi dzelin ve en az 2 saat buzdolabında sertle mesini sa layın.
28. Krem anti ve bitirmeler: 200 ila tam ya lı krema (seçilen sıkma yöntemine göre) 20 ila pudra ekeri çikolata tala ları Kremayı pudra ekeriyle çırpın.
29. Charlottezerine sıkın, ardından birkaç çikolata tala lı ile süsleyin ve tadını çıkarın!