

Çikolatalı ve Antep fıstıklı Charlotte

Ingrédients

- 120g tam yağlı süt
- 120g tam sıvı krema
- 50g yumurta sarısı
- 20g toz şeker
- 100g Caraibes bitter çikolata veya %65/70 kakao içeren bir çikolata
- 100g antep fıstığı
- 50g şeker
- 15g su
- 135g pudra şekeri
- 135g badem tozu
- 160g yumurta
- 3 çay kaşığı kakao tozu
- 150g yumurta beyazı
- 35g eritilmiş tereyağı
- 35g T45 un
- 25g toz şeker
- 55g antepfıstığı püresi
- 35g Caraibes çikolatası
- 45g ufalanmış crêpes dentelles
- 80g süt
- 80g sıvı krema (1)
- 35g yumurta sarısı
- 15g şeker
- 4g jelatin
- 100g antepfıstığı püresi
- 50g sıvı krema (2)
- 150g sıvı krema
- 15g pudra şekeri

Préparation

1. Be endi im birçok kombinasyon arasında, i te çok lezzetli bir tanesi, antep fıstığı & bitter çikolata, burada charlotte stili bir tatlıda bir araya geldi.
2. "Stil" çünkü bisküvi cuillère yerine kakao ile yapılan bir joconde bisküvisi kullanmaya karar verdim, ama aksi takdirde montaj aynı kalıyor.
3. Oldukça uzun sürede hazırlanabilecek bir kek ama ihtiyaç durumunda birkaç a ama önceden hazırlanabilir (pralin, hava almayan bir kapta oda sıcaklığında birkaç hafta iyi korunur ve krem koyula tırcı da yuvarlak olarak sıkılır ve birkaç gün önceden dondurulabilir).
4. Son olarak, ihtiyaç duyarsanız, charlotte'un tamamını önceden hazırlayıp dondurabilirsiniz, krema hariç, son anda eklenmeli Malzemeler: Antepfıstığı püresi, kıyılmış antepfıstığı, tüm antepfıstığı ve badem tozu için Koro'yu kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitedeki her şeyde %5 indirim (ba , i tirak de ildir).
5. Valrhona'nın Caraibes çikolatasını kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitedeki her şeyde %20 indirim (ba , i tiraktır).
6. Malzeme:Termometre Çırpıcı Mini e ik spatula Delikli tepsi Krem torbası 18mm Uç 10mm Uç 22cm Çember Rhodoid Hazırlık Süresi: 1 saat 45 dakika + dinlenme süresi + 10 dakika piirme22cm çapında bir charlotte için:
Bitter çikolatalı krema: tam yağlı süt tam sıvı krema yumurta sarısı toz şeker Caraibes bitter çikolata veya %65/70 kakao içeren bir çikolata Süt ve kremayı ısıtın.
7. Yumurta sarılarını şeker ile çırpın, daha sonra sıcak sıvıyı üzerine dökün ve iyice karıştırın.

8. Tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak, 83°C'ye ula ana kadar kaynatın.
9. Daha sonra elde edilen kremi çikolatanın üzerine dökün ve iyi bir emülsiyon elde etmek için daldırma mikseri ile karı tırın.
10. Kremayı örtün ve montaja kadar buzdolabında saklayın.
11. Antep fıstıklı Pralin: antep fıstı ı eker su Bir tutam çiçek tuzu Su ve ekerle bir karamel hazırlayın.
12. Antep fıstıklarının üzerine dökün ve tamamen so umasını sa layın.
13. Karamel so udu unda, çiçek tuzunu ekleyin ve pralin elde edene kadar karı tırın.
14. Montaja kadar saklayın.
15. Kakaolu Joconde bisküvisi: pudra ekeri badem tozu yumurta 3 çay ka ı ı kakao tozu yumurta beyazı eritilmi tereya ı T45 un toz eker Fırını 210°C'ye önceden ısıtın.
16. Pudra ekeri ve badem tozunu karı tırın.
17. Karı ımı bir çırpıcı ile donatılmi robotun kabına dökün veya elektrikli çırpıcı kullanın.
18. Yumurtaları azar azar ekleyin ve karı ımı köpürtün.
19. Az miktarda yumurta beyazı alın ve kakao tozunu ekleyin.
20. Bu karı ımı daha önce eritilmi tereya ına ekleyin.
21. Bu kakao-ya karı ımını yumurta- eker-badem karı ımına azar azar ekleyin ve bir spatula kullanarak ekleyin, ardından unu ekleyin.
22. Yumurta beyazını kar haline getirin, eker eklerken beyazlar sertle meye ba ladı ında yava yava toz ekeri ekleyin.
23. Önceki karı ıma uygun olanları katı bir ekilde ekleyin.
24. Bisküviyi iki tepsi üzerinde yayıp (charlotte'un çevresi, alt çember ve montaj için bir ba ka daha küçük çember olu turacak ekilde) katman haline getirin.
25. Joconde bisküvisini 8 ila 10 dakika pi irin.
26. Bırakın so usun, sonra charlotte'un çevresi için bir bant, alt için bir çember ve daha küçük bir çember kesin (envaiynin kolay çıkması için rhodoid kurdu kullanabilirsiniz).
27. Çıtır çikolata-antep fıstı ı: antepfıstı ı püresi Caraibes çikolatası ufalanmı crêpes dentelles Çikolatayı eritin, sonra antepfıstı ı püresi ve ufalanmı crêpes dentelles ekleyin.
28. Çıtır charlotte'un tabanına yayıp iyice bastırarak yerle tirin ve çıtırın kristalize olması için buzdolabına koyun.
29. Antep fıstıklı Mouse: süt sıvı krema (1) yumurta sarısı eker jelatin antepfıstı ı püresi sıvı krema (2) Süt ve kremayı (1) kaynatın.
30. Jelatini so uk su dolu bir kapta ıslatın.
31. Yumurta sarılarını ve ekeri karı tırın.
32. Süt ve krema kaynama noktasına geldi inde, ekerlenmi yumurta sarılarına dökün, tekrar ate e koyun ve sürekli karı tırarak 85°C'ye getirin.
33. Süzölmü jelatini ve ardından antepfıstı ı püresini ekleyin.
34. Krema (2) biraz katıla ana kadar çırpın.
35. Krema sütü 30 ila 35°C arasına geldi inde, dondurma kullanarak krem antilisini dikkatlice ekleyin.
36. Montajı hemen tamamlayın.
37. Montaj: Kıyılmı antep fıstı ı (iste e ba lı) Yarısından fazla köpü ü çıtırın üzerine dökün.
38. Joconde bisküvisini ekleyip daha sonra üzerine krema okolat ilave edin (birazını ferforje için saklayın).
39. Antep fıstı ı parçacıklarını serpin.

40. Kalan köpü ü dökün.
41. Buzdolabına koyun.
42. Köpük kristalize oldu unda üzerine antep fıstıklı pralin sıkın.
43. Antep fıstıklı krem antisi & dekorlar: sıvı krema pudra ekeri Damak tadınıza göre 1 ila 2 yemek ka ı ı antep fıstı ı püresi Çikolata parçaları / kır ı ı Bütün antep fıstıkları Sıvı kremayı pudra ekeriyle çırpın.
44. Krem antiyi elde etti inizde antepfıstı ı püresini ekleyin.
45. Krem antiyi ve kalan krema çikolatasını charlotte üzerine sıkın.
46. Antep fıstı ı ve çikolata parçalarıyla süsleyin, ardından keyifle tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com