

Çikolatalı & Kahveli Charlotte

Ingrédients

- 18 ila 20 cm çapında bir charlotte için | 8 ki ilik :
- 2g jelatin
- 26g eker
- 45g yumurta sarısı
- 30 veya 35% ya lı 160g sıvı krema
- 20g trablit (kahve özü)
- 120g yumurta beyazı
- 100g eker
- 80g yumurta sarısı
- 100g un
- 55g fındık pralin
- 35g bitter çikolata
- 45g dentelle krep
- 30 veya 35% ya lı 75g sıvı krema (1)
- 30 veya 35% ya lı 150g sıvı krema (2)
- 100g yumurta beyazı
- 100g toz eker
- 100g pudra ekeri

Préparation

1. Bu charlotte'u birkaç hafta önce babamın do um günü vesilesiyle yaptım.
2. Tahmin edebilece iniz gibi, kendisi çikolatayı ve kahveyi çok sever.
3. te bu yüzden basit ama çok lezzetli olan bu charlotte'un tarifini payla mak istedim.
4. Tarifin içinde elbette kahveyle ıslatılmış bir bisküvi, çikolatalı bir mousse ve çıtır katman, kahveli bir krema ve süsleme için birkaç beze çubu u bulunuyor.
5. Ayrıca, e er bezeyi sevmiyorsanız veya zamanınız yoksa, çikolata rendeleriyle bir chantilly hazırlayarak charlotte'un üzerine sıkabilirsiniz.
6. Krema için, e er elinizde trablit yoksa, kahve aroması kullanabilirsiniz; aromanın gücüne ve damak zevkinize göre dozajını ayarlayın.
7. Kreması : jelatin eker yumurta sarısı 30 veya 35% ya lı sıvı krema trablit (kahve özü) Jelatini so uk su dolu bir kaseye koyarak yeniden nemlendirin.
8. ekerle yumurta sarılarını çırpın.
9. Sıvı kremayı ısıtın, ardından yumurtaların üzerine dökün.
10. Karı ımı tekrar tencereye dökün ve sürekli karı tırarak dü ük ate te pi irin, 85°C'ye ula ana kadar.
11. Ate ten aldıktan sonra, jelatini ve trabliti ekleyin.
12. Sonrasında iki seçenek var: ya charlotte çemberinizden daha küçük bir çembere kremayı döküp dondurabilirsiniz ya da, benim gibi dondurucu alanınız yoksa, temas yüzeyine filmle kaplayarak buzdolabında so utabilirsiniz.
13. Ka ık Bisküvi: yumurta beyazı eker yumurta sarısı un Pudra ekeri için yeterli miktarda Kakao tozu için yeterli miktarda Fransız meringue'si hazırlayarak ba layın: Yumurta beyazlarını kar haline getirin, ardından ekeri üç seferde, robotun hızını kademeli olarak artırarak ekleyin ve sertle ene kadar karı tırın.
14. Meringue hazır oldu unda pürüzsüz, parlak ve ku gagası yapar.
15. Ardından, yumurta sarılarını ekleyin ve bir kaç saniye daha çırpın, sadece karı ana kadar.

16. Son olarak, unu eleyerek ve dikkatlice ekleyin.
17. Hamur pürüzsüz oldu unda, 10 ila 12 mm çapındaki düz bir duyla donatılmış bir krem torbasına alın.
18. Bir tepsiye (ya lı ka ıt serili) bir cartouchière (çember etrafında yeterli bisküvi olması için iki kez yapın) ve 18 ila 20 cm çapında iki bisküvi çemberi sıkın (montaj için kullanacağınız çemberin boyutuna göre de i ir).
19. Bir kez pudra ekeri serpin, iki dakika bekleyin ve bir kez daha serpin, ardından üçüncü kez kakao ile serpin.
20. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de yaklaşık 10 dakika pi irin (bisküvi üzerine bastırmanızda geri gelmeli ama yumu ak kalmalıdır).
21. Fırından çıktı nda, bisküviyi bir ızgaraya alarak so umaya bırakın.
22. So udu unda, cartouchière'lerin bir tarafını e it bir taban için kesin, ardından çemberin içine yerle tirin.
23. Ortasına do ru boyutta kesilmiş ilk bisküvi çemberini yerle tirin.
24. erbetleme: Bir espresso Bisküviyi hafifçe kahveyle ıslatmak için bir fırça kullanın.
25. Çikolata ve fıındıklı krokant: fıındık pralin bitter çikolata dentelle krep Çikolatayı eritin, ardından pralin ekleyin.
26. Daha sonra kırılmış dentelle krepleri karı tırın.
27. Krokantı bisküvinin üzerine yayın ve ardından buzdolabında saklayın.
28. Mousse : 70% kakao içeren bitter çikolata 30 veya 35% ya lı sıvı krema (1) 30 veya 35% ya lı sıvı krema (2) Çikolatayı yava ça eritin.
29. Kremayı (1) ısıtın, ardından erimi çikolatanın üzerine üç seferde dökün, her eklemenin ardından iyice karı tırarak parlak ve pürüzsüz bir ganache elde edin (gerekirse, bir el blenderi kullanabilirsiniz).
30. Sıvı kremayı (2) çok sert olmadan çırparak chantilly yapın.
31. Büyük bir ka ık chantilly alın ve ganache'a karı tırın.
32. Ardından, kalan chantilly'i bir spatula yardımıyla yava ça karı tırarak homojen bir krema elde edin.
33. Moussenin yarısını krokantın üzerine dökün.
34. Ardından, e er kremayı dondurduysanız, moussenin üzerine yerle tirin.
35. Buzdolabında so uduysa, sıkma torbasıyla sıkın veya do rudan ka ıkla mouss'un üzerine yayın.
36. kinci bisküvi ile kaplayın, kahveyle ıslatın, ardından kalan çikolatalı mousse ile kaplayarak sonlandırın.
37. Charlotte'u en az 3 saat buzdolabında bekletin.
38. sviçre Bezeli : yumurta beyazı toz eker pudra ekeri Yumurta beyazlarını iki ekeri karı tırarak çırpın.
39. Beyazlar sıkıla maya ba ladı nda, kapları benmari üzerindeki bir tencereye koyun ve meringue 55°C'ye ula ana kadar çırpmaya devam edin.
40. Parlak ve sert olmalı.
41. ste inize göre kapları ocaktan alın ve meringue so uyana kadar çırpmaya devam edin (bu oldukça zaman alır, yaklaşık on be dakika sürer).
42. Meringue so udu unda, 10 mm'lik düz bir duy ile donatılmış bir sıkma torbasına alın ve ya lı ka ıt serili bir tepsiye çubuklar sıkın.
43. Önceden ısıtılmış 95°C'de yaklaşık 1 saat pi irin, daha gevrek veya daha yumu ak beze tercih edip etmenize göre izleyin.
44. So umaya bırakın, ardından farklı boyutlarda parçalar kırın.
45. Charlotte'un üzerine beze parçalarıyla kaplayın, kakao serpin ve afiyetle!