

Vanilya ve pekan cevizli Charlotte

Ingrédients

- 20 ila 22 cm çapında bir charlotte için:
- 500g pekan cevizi
- 300g eker
- 50g su
- 60g tam ya lı süt
- 60g tam ya lı krema
- 25g yumurta sarısı
- 10g toz eker
- 45g sütlü çikolata
- 65g pekan pralin
- 150g yumurta akı (yakla ık 5 beyaz)
- 150g eker
- 100g yumurta sarısı (yakla ık 6 sarı)
- 130g un
- 40g eker
- 50g su
- 7g vanilya aroması
- 45g pekan pralin
- 30g Jivara veya %40 sütlü çikolata
- 40g ufalanmı krep dantelleri
- 2g jelatin
- 45g tam ya lı süt
- 10g tam ya lı krema (1)
- 1 vanilya ubu u
- 10g eker (1)
- 15g yumurta sarısı
- 5g eker (2)
- 200g tam ya lı krema
- 20g eker
- 1 ay ka ı ı vanilya aroması
- 30g krem anti

Préparation

1. Ve i te e imin 30.
2. ya günü için yaptım ve kendisinin lezzetleri seti i pasta tarifi: vanilya ve pekan cevizli charlotte!
3. Elbette cartouchière olarak po elenmi bisküvi, vanilya mousse ama ayrıca pekan pralin ile yapımı çıtır ve koyu bir krema da bulacaksınız.
4. Son olarak, son dokunu lar olarak, vanilyalı sabayon yaptım ve üzerine crème brlée tarzında karamelize ettim, ekstra bir lezzet dozu için Elbette, pekan pralin'yi birkaç gün/hafta önceden yapabilirsiniz, oda sıcaklı ında kapalı bir kapta mükemmel bir ekilde saklanır.
5. Malzeme: Çırpıcı Delikli plaka Krema torbası 10mm duyu 20 cm Yüzük Malzemeler: Pekan cevizlerini Koro'dan kullandım: ILETAITUNGATEAU koduyla tüm sitede %5 indirim (ba lantılı de il).
6. Bahib ikolatasını Valrhona'dan ve vanilya aroması ile Norohy vanilya çubuklarını kullandım: ILETAITUNGATEAU koduyla tüm sitede %20 indirim (ba lantılı).
7. Pekan cevizlerini önceden ısıtılmı 150°C'deki fırında 15 dakika kavurun.
8. Bu sırada, eker ve su ile karameli hazırlayın.
9. yice kızardı ında, pekan cevizlerinin üzerine dökün, deniz tuzunu ekleyin ve kristalize olmaya bırakın.

10. Karamel so uyup sertle ti inde, i lemi pürüzsüz bir pralin elde edene kadar karı tırın.
11. Sütü ve kremayı ısıtın.
12. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
13. Sıcak sıvıları üzerine dökün ve iyice karı tırarak, her eyi tencereye geri dökün ve 85°C'ye kadar pi irin.
14. Elde edilen anglaise kremını çikolata ve praliné üzerine dökün ve kremayı el blenderi ile karı tırın.
15. Kremayı do rudan temas ederek kaplayın ve tamamen buzdolabında so umaya bırakın.
16. Yumurtaların akını kar haline gelene kadar çırpın, ardından ekerle sertle tirin.
17. Sıkı ve parlak bir beze elde etti inizde, yumurta sarılarını ekleyin ve onları karı tırmak için birkaç saniye çırpın.
18. Ardından elenmi unu dikkatlice ekleyin.
19. Hamuru 1 cm çapında düz bir uçlu bir krema torbasına koyun.
20. 20 ila 22 cm çapında 2 daire ve çevrelemek için pastanın etrafını kaplayacak yükseklikte 6 cm yükseklikte iki karton ceket sıkın.
21. Bisküvileri pudra ekeri ile serpin.
22. Bisküvileri yakla ık 10 dakika 180°C'de pi irin, bisküvilerin tamamen pi meleri ama hala yumu ak olmaları gerekiyor.
23. Par ömen ka ıdından dikkatlice çıkartın.
24. Servis taba ınıza veya altın kartonunuza çember yı ını yerle tirin, ardından tüm çevresini muntazam yerle tirin, birle im yerinde bisküvileri iyice sıkmaktan kaçınmadan, kaç a a yer bırakmamak için.
25. Tabanına bisküvi çemberlerinden birini yerle tirin, gerekirse do ru boyutta olması için yeniden kesin.
26. Küçük bir tencerede tüm malzemeleri karı tırın ve kaynatın.
27. Charlotte'un tabanında yer alan bisküvi cuillère'yi hafifçe ıslatın, montaj için geri kalanını saklayın.
28. Jivara veya %40 sütlü çikolata ufalanmı krep dantelleri Çikolatayı eritip, ardından praliné ekleyin ve çıtırı pastanın tabanına yayın.
29. Jelatini so uk su dolu bir kapta yeniden hidratlayın.
30. Sütü krema (1), vanilya taneleri ve eker (1) ile ısıtın.
31. Yumurta sarılarını ekerle (2) çırpın.
32. Sıcak sıvıyı üzerine dökün, ardından her eyi tencereye geri koyun ve sürekli karı tırarak 83°C'ye kadar pi irin.
33. Yeniden hidratlanmı ve iyice sıkılmı jelatini ekleyin.
34. 30°C'ye kadar so umaya bırakın, ardından kremayı krem anti haline getirin (çok sıkı de il, aksi takdirde karı tırması daha zor olacaktır).
35. Vanilyalı crème anglaise'ye dikkatlice ekleyin, ardından hemen montajınıza geçin.
36. Montaj: QS pecan praliné Pecan kremasının yarısını kristalize edilmi çıtır tabanın üzerine yayın.
37. Yarısını mousse ekleyin.
38. kinci bisküvi cuillère ile örtün, vanilya urubu ile ıslatın ve kalan pecan kremasını ekleyin.
39. Gerisini vanilyalı mousse ve biraz pecan praliné ile bitirin.
40. Tamamen katıla ana kadar buzdolabında veya dondurucuda saklayın.
41. Yumurta sarısını eker ve vanilya ile çırpın.
42. Karı ımı bir benmari üzerine koyun ve yakla ık 70°C'ye ula ana kadar çırpın.
43. Karı ımın beyazla ıp kabarması gerekiyor.

44. İlimaya bırakın, ardından sıvı kremayı krem anti haline getirin ve önceki karı ıma ekleyin.
45. Charlotte'un kalıptan çıkardıktan sonra üzerine çok ince bir sabayon tabakası yayın, birkaç dakika so utucuya koyun, ardından esmer eker serpin ve bir brulée torcu ile karamelize edin ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com