

Kahveli charlotte

Ingrédients

- 22 ila 24 cm çapında ve 4 ila 6 cm yüksekli inde bir charlotte için:
- 150 gr yumurta akı (yakla ık 5 adet)
- 150 gr eker
- 100 gr yumurta sarısı (yakla ık 6 adet)
- 130 gr un
- 80 gr çikolata parçacıkları
- 60 gr eker
- 75 gr su
- 10 gr kahve özü
- 35 gr bitter çikolata
- 45 gr krepe parçası
- 50 gr pralin
- 250 gr tam ya lı süt
- 100 gr yumurta sarısı (yakla ık 6 adet)
- 120 gr eker
- 8 gr jelatin (4 yaprak)
- 40 gr kahve özü
- 400 gr sıvı krema

Préparation

1. Bugün tam bir kahve içeren bir tarif, %100 kahve charlotte'u, tabii ki bir pandispanya, koyu çikolata ve pralinli çıtır kat ve kahveli mus içeriyor.
2. Tarif, birkaç yıl önce Pastacılık Sertifikası Sınavı'nda çıkan bir tariftten ilham almı tır, ba arması zor hiçbir yanı yoktur, oldukça hızlıdır ve e er kahveyi seviyorsanız mutlaka be eneceksiniz ;-)
3. Hazırlık süresi: 1 saat 15 dakika + 2x10 dakika piirme süresi + buzdolabında sertle me süresi
4. 22 ila 24 cm çapında ve 4 ila 6 cm yüksekli inde bir charlotte için: Pandispanya: r yumurta akı (yakla ık 5 adet) r eker r yumurta sarısı (yakla ık 6 adet) r un r çikolata parçacıkları Yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın, sonra ekeri ekleyip sertle tirin.
5. iyice sert ve parlak bir beze olu tu unda, yumurta sarılarını ekleyin ve birkaç saniye karı tırarak harmanlayın.
6. Ardından elenmi ¼nu nazikçe spatula ile ekleyin.
7. Hamuru 1 cm çapında düz uçlu bir sıkma torbasına koyun.
8. 20 ila 22 cm çapında 2 daire ve 6 cm yüksekli inde iki uzun erit sıkın, entremet kalıbınızın etrafına saracak ekilde.
9. Çikolata parçacıklarını iki dairenin üzerine serpin.
10. Yakla ık 10 dakika 180°C'de piirin, bisküviler pi mi ¼ama hala yumu ak olmalı.
11. Piirme ka ıdından dikkatlice çıkarın.
12. Servis taba ınıza veya altın kartonunuza entremet emberinizi yerle tirin, ardından çevresine bisküvi uzun eritlerini yerle tirin, birle im yerlerinde bisküvileri iyice sıkı tırarak, herhangi bir sızıntı olmaması için.
13. Taban kısmına, gerekirse do ru boyuta gelene kadar yeniden keserek, bir daire bisküvi yerle tirin.
14. Islatma erbeti: r eker r su r kahve özü Tüm malzemeleri küçük bir tencereye koyun ve kaynatın.
15. Charlotte'un tabanını olu turan pandispanyayı hafifçe erbetle ıslatın ve montaj için kalanını ayırın.
16. Pralinli ıtır kat: r bitter çikolata r krepe parçası r pralin Bitter çikolatayı eritin, ardından ufalanmı ¼krepe parçalarını ve pralinleri ekleyin.
17. ıtır katı erbetle ıslatılmı ¼pandispanya tabanına yayın ve çıtır kat sertle ene kadar so uk bir yerde bekletin.

16. Kahveli bavarois köpü ü: r tam ya lı süt r yumurta sarısı (yakla ık 6 adet) r eker r jelatin (4 yaprak) r kahve özü r sıvı krema Jelatini büyük bir kase so uk suya koyarak tekrar su emdirin, ardından sütü ve kahve özünü ısıtın.
17. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
18. Üzerine sıcak sütü dökün, ardından hepsini tekrar tencereye koyun.
19. Karı ımı sürekli karı tırarak 83°C'ye kadar pi irin, ardından ocaktan alın ve emdirilmi ¼e sıkılmı ¼elatini ekleyin.
20. Kremayı 35-40°C'ye kadar so utun, ardından sıvı kremayı çırpın.
21. Krem antinin ünü ngiliz kremasına ekleyin, iyice karı tırın, ardından geri kalanını nazikçe spatula ile ekleyin.
22. Mus hazır oldu unda hemen montaja geçin.
23. Montaj ve dekorasyon: effaf glazür Çikolata parçacıkları Musun yarısını çıtır katın üzerine dökün, ardından birkaç parça çikolata parçacı ı serpin.
24. kinci pandispanyayı ekleyin, erbetleyin, ardından bisküvilerle aynı yükseklikte olacak ekilde kalan musu dökün.
25. En az 3 saat (veya daha aceleci olanlar için dondurucuda) so utun, ardından biraz effaf glazür ile kaplayın ve birkaç çikolata parçacı ı ile süsleyin, sonrasında ise afiyetle yiyin!