

Charlotte double chocolat

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 120g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 100g de sucre semoule
- 80g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 100g de farine T55
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 grosse cuillère à soupe de lait
- 35g de lait entier
- 145g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 90g de chocolat noir Guanaja à 70% de cacao
- 1 cuillère à soupe de lait pour imbiber le biscuit
- 35g de lait entier
- 150g de crème liquide entière
- 120g de chocolat au lait Jivara à 40% de cacao
- 200 à 250g de crème liquide entière (selon le pochage choisi)
- 20 à 25g de sucre glace

Préparation

1. : J'ai utilisé les chocolats Jivara & Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
3. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
4. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
5. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
6. Pochez (sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) une cartouillère (en deux fois pour avoir suffisamment de biscuit pour pouvoir faire le tour de votre cercle) et deux cercles de biscuit de 20cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage).
7. Saupoudrez une première fois de sucre glace mélangé avec un peu de cacao, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois.
8. Enfouez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 10 minutes (le biscuit doit remonter quand on enfonce un doigt dedans, mais il doit être bien moelleux).
9. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.
10. Ensuite, découpez la base de la cartouillère et placez-la dans le cercle posé sur le plat de service.
11. Ajoutez le premier cercle de biscuit redécoupé à la bonne taille, imbibe-le de lait avec un pinceau.
12. Si vous le souhaitez, ajoutez du praliné à ce moment-là.
13. Mousse chocolat noir : de lait entier de crème liquide à 35% de matière grasse de chocolat noir Guanaja à 70% de cacao 1 cuillère à soupe de lait pour imbiber le biscuit Optionnel : perles croustillantes ou pépites de chocolat Faites fondre doucement le chocolat.
14. Faites chauffer le lait puis versez-le sur le chocolat en émulsionnant bien pour avoir une ganache lisse et brillante.
15. Quand la ganache est à environ 55°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme et incorporez-la délicatement à la maryse.

16. Versez la mousse dans le cercle de biscuits, en ajoutant si vous le souhaitez des perles croustillantes ou bien des pépites de chocolat.
17. Ajoutez le deuxième biscuit à la cuillère, en l'imbibant également avec un peu de lait.
18. Laissez cristalliser au réfrigérateur le temps de préparer la deuxième mousse.
19. Mousse chocolat au lait : de lait entier de crème liquide entière de chocolat au lait Jivara à 40% de cacao Faites fondre doucement le chocolat.
20. Faites chauffer le lait puis versez-le sur le chocolat en émulsionnant bien pour avoir une ganache lisse et brillante.
21. Quand la ganache est à environ 50°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme et incorporez-la délicatement à la maryse.
22. Versez la mousse sur le gâteau (vous pouvez à nouveau ajouter des pépites de chocolat ou des perles croustillantes), lissez la surface et laissez cristalliser au réfrigérateur au moins 2 heures.
23. Chantilly et finitions : 200 à de crème liquide entière (selon le pochage choisi) 20 à de sucre glace Des copeaux de chocolat Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
24. Pochez-la sur la charlotte, puis décorez avec quelques copeaux de chocolat et régalez-vous !