

Charlotte chocolat & café

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 2g de gélatine
- 26g de sucre
- 45g de jaunes d'œufs
- 160g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 20g de trablit (extrait de café)
- 120g de blancs d'œufs
- 100g de sucre
- 80g de jaunes d'œufs
- 100g de farine
- 55g de praliné noisette
- 35g de chocolat noir
- 45g de crêpes dentelles
- 110g de chocolat noir à 70% de cacao
- 75g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse (1)
- 150g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse (2)
- 100g de blancs d'œufs
- 100g de sucre semoule
- 100g de sucre glace

Préparation

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
2. Faites chauffer la crème liquide, puis versez-la sur les œufs.
3. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre la température de 85°C.
4. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le trablit.
5. Ensuite, deux options : soit vous versez le crémeux dans un cercle de diamètre inférieur à votre cercle à charlotte et vous le congelez, soit si vous n'avez comme moi pas de place dans le congélateur, vous le faites refroidir au réfrigérateur en le filmant préalablement au contact.
6. Biscuit cuillère : de blancs d'œufs de sucre de jaunes d'œufs de farine QS de sucre glace QS de cacao en poudre Commencez par préparer une meringue française : montez les blancs en neige, puis serrez-les en ajoutant le sucre en trois fois et en augmentant progressivement la vitesse du robot.
7. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
8. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
9. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
10. Quand la pâte est lisse, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
11. Pochez (sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) une cartouchiere (en deux fois pour avoir suffisamment de biscuit pour pouvoir faire le tour de votre cercle) et deux cercle de biscuit de 18 à 20cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage).
12. Saupoudrez une première fois de sucre glace, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois, puis une troisième fois avec du cacao.
13. Enfourez 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).

14. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.

15. Quand il a refroidi, découpez les cartouchières d'un côté pour avoir une base bien égalisée, puis disposez-les à l'intérieur du cercle.

16. Placez au centre un premier cercle de biscuit découpé à la bonne taille.

17. Imbibage : Un expresso Utilisez un pinceau pour légèrement imbiber le biscuit cuillère avec le café.

18. Croustillant chocolat et praliné noisette : de praliné noisette de chocolat noir de crêpes dentelles
Faites fondre le chocolat, puis ajoutez-y le praliné.

19. Incorporez ensuite les crêpes dentelles émiettées.

20. Étalez le croustillant sur le biscuit cuillère, puis placez au réfrigérateur.

21. Mousse au chocolat : de chocolat noir à 70% de cacao de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse (1) de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse (2) Faites fondre doucement le chocolat.

22. Faites chauffer la crème (1), puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en remuant bien après chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante (si besoin, vous pouvez utiliser un mixeur plongeant).

23. Montez la crème liquide (2) en chantilly pas trop ferme.

24. Prélevez une grosse cuillère de chantilly et mélangez-la à la ganache.

25. Ensuite, ajoutez délicatement le reste de chantilly à l'aide d'une maryse pour avoir une mousse homogène.

26. Versez la moitié de la mousse sur le croustillant.

27. Ensuite, si vous avez congelé le crémeux, posez-le sur la mousse.

28. S'il a refroidi au réfrigérateur, pochez-le ou étalez-le directement à la cuillère sur la mousse.

29. Recouvrez-le avec le deuxième biscuit, imbiblez-le avec du café, puis terminez en recouvrant avec le reste de mousse au chocolat.

30. Mettez la charlotte au réfrigérateur pour minimum 3 heures.

31. Meringue suisse : de blancs d'œufs de sucre semoule de sucre glace Fouettez les blancs d'œufs en ajoutant progressivement les deux sucres mélangés.

32. Quand les blancs commencent à se raffermir, mettez le cul-de-poule sur un bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue atteigne 55°C.

33. Elle doit être bien brillante et ferme.

34. Retirez le cul-de-poule du feu, et continuez à fouetter la meringue jusqu'à ce qu'elle refroidisse totalement (ça prend pas mal de temps, environ un quart d'heure).

35. Quand la meringue est froide, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm et pochez des bâtons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

36. Enfourez dans le four préchauffé à 95°C pendant environ 1 heure, à surveiller selon si vous préférez la meringue plus croquante ou plus moelleuse.

37. Laissez-la refroidir, puis cassez des morceaux de différentes tailles.

38. Recouvrez la charlotte avec des morceaux de meringue, saupoudrez de cacao, et régalez-vous !