

Charlotte vanille & praliné noisette

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
- 55g de praliné noisette
- 35g d'Azelia ou autre chocolat au lait
- 45g de crêpes dentelles émiettées
- 3g de gélatine
- 70g de lait entier
- 25g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 20g de sucre semoule (1)
- 30g de jaunes d'œufs
- 10g de sucre semoule (2)
- 50g de praliné noisette
- 300g de crème liquide entière (à 30 ou 35% de matière grasse)
- 50g de lait pour l'imbibage
- 100g de lait entier
- 200g de crème
- 1 gousse de vanille
- 2g de gélatine
- 170g de chocolat waina

Préparation

1. J'ai utilisé les chocolats Azelia & Waina 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. Ensuite, divisez la pâte en deux et ajoutez une cuillère à soupe de cacao en poudre tamisé dans une des deux pâtes.
6. Mettez chacune des deux pâtes dans deux poches à douille munies d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
7. Pochez (sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) une cartoucière (en deux fois pour avoir suffisamment de biscuit pour pouvoir faire le tour de votre cercle) en alternant les deux pâtes et deux cercles de biscuit de 20cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage).
8. Saupoudrez une première fois de sucre glace, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois.
9. Enfournerez 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).
10. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.
11. Croustillant praliné : de praliné noisette d'Azelia ou autre chocolat au lait de crêpes dentelles émiettées
Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.

12. Mousse à la vanille : de gélatine de lait entier de mascarpone mousse de vanille de sucre semoule (1) de jaunes d'œufs de sucre semoule (2) de praliné noisette de crème liquide entière (à 30 ou 35% de matière grasse) Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
13. Portez à ébullition le lait, le mascarpone, les grains de vanille et le sucre (1).
14. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
15. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
16. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
17. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis divisez la crème en deux parties égales de environ.
18. Dans l'une des deux, ajoutez le praliné.
19. Laissez refroidir les crèmes.
20. Quand les crèmes sont à environ 35°C, battez deux fois de crème liquide bien froide en chantilly pas trop ferme.
21. Quand les crèmes anglaises sont à 30°C environ, ajoutez dans chacune une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
22. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange pour obtenir vos deux mousses.
23. Montage : de lait pour l'imbibage Coupez la base de la cartouchiere pour avoir une base bien lisse.
24. Disposez-la dans le cercle posé sur le plat de service, et ajoutez un des biscuits ronds.
25. Imbibez-le avec la moitié du lait, puis étalez le croustillant dessus.
26. Ajoutez ensuite en alternance un peu de mousse vanille et de mousse noisette, puis déposez le deuxième biscuit et imbibez-le avec le reste de lait.
27. Ajoutez enfin en alternance les deux mousses restantes et lissez la surface.
28. Placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
29. Namelaka waina : de lait entier de crème mousse de vanille de gélatine de chocolat waina Praliné noisette & quelques noisettes pour la déco Faites réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
30. Portez le lait à ébullition avec les grains de la gousse de vanille.
31. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
32. Versez-le sur le chocolat préalablement fondu.
33. Ajoutez la crème froide et mixez avec un mixeur plongeant pour avoir une crème bien lisse.
34. Laissez cristalliser pendant une nuit au réfrigérateur.
35. Ensuite, sans travailler ni fouetter la crème, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 18mm et pochez-la sur la charlotte.
36. Ajoutez un peu de praliné et des demi-noisettes, puis régalez-vous !