

Charlotte de vainilla y praliné de avellanas

Ingrédients

- 120g de claras de huevo (aproximadamente 4 claras)
- 100g de azúcar granulada
- 80g de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas)
- 100g de harina T55
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 55g de praliné de avellana
- 35g de Azelia u otro chocolate con leche
- 45g de crêpes dentelles desmenuzadas
- 3g de gelatina
- 70g de leche entera
- 25g de mascarpone
- 1 vaina de vainilla
- 20g de azúcar granulada (1)
- 30g de yemas de huevo
- 10g de azúcar granulada (2)
- 50g de praliné de avellana
- 300g de crema líquida entera (al 30 o 35% de materia grasa)
- 50g de leche para el remojo
- 100g de leche entera
- 200g de crema
- 1 vaina de vainilla
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate waina

Préparation

1. Es posible que hayas notado que, aparte de los troncos de Navidad, no hago entremeses muy a menudo; las charlottes son la excepción a esta regla.
2. ¡Se pueden variar infinitamente y no requieren congelación, en resumen, lo tienen todo para gustar!
3. Aquí se trata de una deliciosa charlotte marmoleada de vainilla y praliné de avellana, llena de suavidad y textura Material: Robot de repostería Batidor Mini espátula acodada Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla de 18mm Boquilla de 10mm Boquilla de 12mm Círculo de 20cm Ingredientes: He utilizado las avellanas Koro para el praliné: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. He utilizado los chocolates Azelia & Waina de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Comienza por preparar un merengue francés: monta las claras a punto de nieve y luego enfrétalas añadiendo el azúcar en tres veces, aumentando gradualmente la velocidad del robot.
6. El merengue está listo cuando está liso, brillante y forma picos de pájaro.
7. Luego, añade las yemas de huevo y bate nuevamente unos segundos, solo hasta incorporarlas.
8. Termina incorporando delicadamente la harina tamizada con la espátula.
9. Luego, divide la masa en dos y añade una cucharada de cacao en polvo tamizado en una de las dos masas.
10. Pon cada una de las dos masas en dos mangas pasteleras equipadas con una boquilla lisa de 10 a 12mm de diámetro.
11. Escudilla (sobre una placa cubierta con papel sulfurizado) un cartucho (en dos veces para tener suficiente bizcocho para hacer el contorno de tu círculo) alternando las dos masas y dos círculos de bizcocho de 20cm de

diámetro (dependiendo del tamaño del círculo que vas a usar para el montaje).

12. Espolvorea una primera vez con azúcar glas, espera dos minutos y espolvorea una segunda vez.
13. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 10 minutos (el bizcocho debe subir cuando se presiona un dedo en él, pero debe estar bien esponjoso).
14. Cuando sale del horno, coloca el bizcocho en una rejilla y déjalo enfriar.
15. Derrite el chocolate, luego añade el praliné y las crêpes dentelles desmenuzadas.
16. Comienza por preparar la crema inglesa: coloca la gelatina en un bol de agua bien fría.
17. Llévala a ebullición la leche, el mascarpone, las semillas de vainilla y el azúcar (1).
18. Bate las yemas de huevo con el azúcar (2).
19. Vierte sobre ellas la mitad de la leche caliente mientras bates bien, luego vierte todo de nuevo en la cacerola.
20. Cocina a fuego bajo hasta alcanzar una temperatura de 85°C.
21. Añade la gelatina rehidratada y escurrida, luego divide la crema en dos partes iguales de aproximadamente cada una.
22. En una de ellas, añade el praliné.
23. Deja enfriar las cremas.
24. Cuando las cremas están a aproximadamente 35°C, bate dos veces de crema líquida bien fría en chantilly no muy firme.
25. Cuando las cremas inglesas están a aproximadamente 30°C, añade en cada una una pequeña parte de la chantilly e incorpórala mezclando rápidamente.
26. Luego añade delicadamente el resto de la chantilly, teniendo cuidado de no hacer caer la mezcla para obtener tus dos mousses.
27. Corta la base del cartucho para tener una base bien lisa.
28. Disponerla en el círculo colocado sobre el plato de servicio y añade uno de los bizcochos redondos.
29. Sácalo con la mitad de la leche, luego esparce el crocante encima.
30. Luego añade, en forma alterna, un poco de mousse de vainilla y de mousse de avellana, luego coloca el segundo bizcocho y báñalo con el resto de la leche.
31. Finalmente, añade en forma alterna los dos mousses restantes y alisa la superficie.
32. Llévala al refrigerador durante al menos 3 horas.
33. Rehidrata la gelatina en agua fría.
34. Lleva la leche a ebullición con las semillas de la vaina de vainilla.
35. Añade la gelatina rehidratada y escurrida.
36. Vierte sobre el chocolate previamente derretido.
37. Añade la crema fría y mezcla con una batidora de inmersión para obtener una crema bien lisa.
38. Déjalo cristalizar durante una noche en el refrigerador.
39. Luego, sin trabajar ni batir la crema, colóquela en una manga pastelera con una boquilla lisa de 18mm y colóquela sobre la charlotte.
40. Añade un poco de praliné y algunas medias avellanas, ¡y disfruta!