

Charlotte estilo tiramisú

Ingrédients

- 120g de claras de huevo (alrededor de 4 claras)
- 100g de azúcar granulada
- 80g de yemas de huevo (alrededor de 5 yemas)
- 100g de harina T55
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 100g de chocolate
- 20g de miel
- 120g de crema líquida
- 1 a 2 cucharaditas de café soluble (según si desea un resultado más o menos con sabor a café)
- 3 huevos extra frescos
- 100g de azúcar
- 500g de mascarpone
- 1 espresso grande
- 150g de crema líquida entera
- 10g de azúcar glas

Préparation

1. ¿Qué tienen en común la charlotte y el tiramisú?
2. ¡La galleta de cuchara, por supuesto!
3. Así que solo era cuestión de tiempo antes de que mezclara los dos para obtener un tiramisú charlotte.
4. Les encantó mi tarta tiramisú, que sigue siendo una de las recetas más buscadas del blog; espero que la versión charlotte les guste tanto :) Para una versión sin huevos crudos, pueden usar la crema de esta receta.
5. Ingredientes: Usé el chocolate Caribe de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Material: Mangas pasteleras Boquilla 18mm Boquilla 10mm Círculo 18cm Bandeja perforada Tiempo de preparación: 1h10 + 10 minutos de cocción + descanso Para una charlotte de 18cm de diámetro sobre 8cm de altura (por supuesto, es posible hacerla más ancha y menos alta): Galleta de cuchara: de claras de huevo (alrededor de 4 claras) de azúcar granulada de yemas de huevo (alrededor de 5 yemas) de harina T55 QS de azúcar glas 1 cucharada de cacao en polvo Comienza preparando un merengue francés: bate las claras a punto de nieve, luego ajústalas añadiendo el azúcar en tres veces y aumentando gradualmente la velocidad del robot.
7. El merengue está listo cuando está liso, brillante y forma el pico de pájaro.
8. Luego, agrega las yemas de huevo y bate nuevamente unos segundos, solo el tiempo necesario para incorporarlas.
9. Termina incorporando suavemente la harina tamizada con la espátula de silicona.
10. Pon la masa en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 10 a 12 mm de diámetro.
11. Hacer cortes con manga (en una bandeja forrada con papel pergamino) una cartuchera (en dos veces para tener suficiente galleta para poder hacer el contorno de su círculo) y dos círculos de galleta de 20cm de diámetro (en función del tamaño del círculo que vas a usar para el montaje).
12. Espolvorea una primera vez con una mezcla de cacao y azúcar glas, espera dos minutos y espolvorea una segunda vez.
13. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 10 minutos (la galleta debe subir cuando se presiona un dedo en ella, pero debe estar bien suave).

14. Cuando salga del horno, coloca la galleta sobre una rejilla y déjala enfriar.
15. Ganache chocolate negro & café : de chocolate de miel de crema líquida 1 a 2 cucharaditas de café soluble (según si desea un resultado más o menos con sabor a café) Derrite el chocolate.
16. Calienta la crema con la miel y el café soluble, luego viértela en varias veces sobre el chocolate mezclando bien.
17. Si es necesario, usa una batidora de mano para obtener una ganache suave y brillante.
18. Crema de mascarpone : 3 huevos extra frescos de azúcar de mascarpone Separa las claras de las yemas.
19. Bate las yemas con de azúcar, luego agrega el mascarpone.
20. Cuando la mezcla sea homogénea, bate las claras a punto de nieve con los de azúcar restantes.
21. Incorpora suavemente las claras montadas a la primera mezcla, luego pasa al montaje.
22. Montaje y decoración: 1 espresso grande de crema líquida entera de azúcar glas QS de cacao en polvo sin azúcar En su círculo colocado en su plato de servicio, coloque la cartuchera de galletas recortada en la base, así como una primera galleta en el fondo.
23. Empapa la galleta con café, luego extiende un poco de ganache de chocolate y café en el fondo.
24. Agrega aproximadamente la mitad de la mousse de mascarpone.
25. Coloca la segunda galleta, empápala también con café y extiende nuevamente la ganache (guarda un poco para la decoración).
26. Vierte el resto de la mousse y alisa la superficie.
27. Coloca la charlotte en el refrigerador por lo menos 4 horas (si es posible toda la noche), luego monta la crema líquida en chantilly con el azúcar glas.
28. Decórala con manga sobre la charlotte, agrega el resto de la ganache y espolvorea con cacao en polvo sin azúcar antes de disfrutar.