

Rollo estilo charlotte, mango y limón verde

Ingrédients

- 60g de claras de huevo (aproximadamente 2 claras)
- 50g de azúcar granulada
- 40g de yemas de huevo (aproximadamente 2 a 3 yemas)
- 50g de harina T55
- 50g de chocolate blanco
- 30g de puré de almendra
- 25g de crêpes dentelle
- 70g de jugo de limón verde
- 40g de huevo
- 1 yema de huevo
- 55g de azúcar
- 12g de maicena
- 60g de mantequilla
- 230g de crema líquida entera
- 2 mangos
- 1 limón verde
- 150g de crema líquida entera
- 15g de azúcar glas

Préparation

1. Nuevo tronco, ¡sin molde de tronco y sin congelador!
2. Deben haber notado si visitan regularmente por aquí que la charlotte es uno de mis pasteles favoritos, adaptable infinitamente según las estaciones y los gustos.
3. Por lo tanto, quise hacer una en forma de tronco para esta Navidad, con sabores exóticos, mango y limón verde, muy ligera y afrutada para terminar bien una comida festiva. La receta es bastante fácil, sin embargo, no se puede preparar con anticipación y congelar, el mango fresco y la crema chantilly no soportan bien la congelación.
4. Sin embargo, pueden sin problema prepararla el día anterior y conservarla en el refrigerador.
5. Material: Placa perforada Mini espátula acodada Bolsas de manga pastelera Boquilla saint honoré de Buyer
Ingredientes: He utilizado el chocolate Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. He utilizado el puré de almendra de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Tiempo de preparación: 1h15 + 12 minutos de cocción Para un tronco de 30 cm de largo (8 a 10 personas): Bizcocho de cucharón: de claras de huevo (aproximadamente 2 claras) de azúcar granulada de yemas de huevo (aproximadamente 2 a 3 yemas) de harina T55 QS de azúcar glas Comienza preparando un merengue francés: monta las claras a punto de nieve, luego asegura añadiendo el azúcar en tres veces y aumentando progresivamente la velocidad del robot.
8. El merengue está listo cuando está liso, brillante y forma el pico de pájaro.
9. Luego, agrega las yemas de huevo y bate nuevamente unos segundos, solo el tiempo necesario para incorporarlas.
10. Termina incorporando delicadamente la harina tamizada con la espátula.
11. Extiende el bizcocho de cucharón sobre una bandeja forrada con papel sulfurizado, en cartuchera para el contorno de su molde y en rectángulo para la base del tronco.

12. Espolvoree con azúcar glas en dos ocasiones, luego hornee en el horno precalentado a 180°C durante 12 minutos.
13. Deje enfriar.
14. Luego, coloque la cartuchera en el contorno de su molde, y el rectángulo de bizcocho en el fondo.
15. He utilizado un marco rectangular con rhodoid, por supuesto pueden hacer la forma que deseen, incluso improvisar un molde de la dimensión que quieran con cartón y cinta adhesiva, todo cubierto con papel sulfurizado o guitarra.
16. Crujiente de limón verde: de chocolate blanco de puré de almendra Las ralladuras de un limón verde de crêpes dentelle Derrita el chocolate, agregue el puré de almendra y las ralladuras, luego las crêpes dentelle desmenuzadas.
17. Extienda el crujiente sobre el bizcocho de cucharón, presione bien y coloque en el refrigerador hasta que el chocolate cristalice.
18. Mousse de limón verde: de jugo de limón verde Las ralladuras de imones verdes de huevo 1 yema de huevo de azúcar de maicena de mantequilla de crema líquida entera Mezcla el azúcar con las ralladuras.
19. Agrega el huevo y la yema de huevo, bate bien luego agrega la maicena y mezcla nuevamente.
20. Calienta el jugo de limón, luego vierte el líquido caliente sobre los huevos.
21. Vierte todo de nuevo en la cacerola y espesa a fuego medio removiendo constantemente.
22. Fuera del fuego, agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños y mezcla bien, o si es posible mezcla con una batidora de inmersión.
23. Luego, cubre con film al contacto y enfría completamente en el refrigerador.
24. Luego, monta la crema líquida en chantilly no demasiado firme, e introdúcela delicadamente en la crema de limón.
25. Pase inmediatamente al montaje.
26. Montaje: 2 mangos imón verde Corta un mango en finas láminas.
27. Vierte un poco de mousse sobre el crujiente, alisa, agrega la mitad de las rodajas de mango.
28. Repite el proceso: nuevamente mousse, luego el resto de las rodajas de mango.
29. Termina con la mousse, alisa y coloca en el refrigerador por al menos 2 horas.
30. Corta el segundo mango en cubos pequeños, luego mézclalos con el jugo de limón verde.
31. Reserva en el refrigerador.
32. Chantilly & acabados: de crema líquida entera de azúcar glas El mango al limón verde Algunas ralladuras para la decoración Monta la crema líquida en chantilly con el azúcar glas.
33. Ponla en una manga pastelera con una boquilla saint-honoré.
34. Espolvorea la chantilly a lo largo del tronco formando dos "remolinos" a cada lado.
35. Agrega los cubos de mango en el centro, luego agrega algunas ralladuras antes de disfrutarlo!