

Carlota de dos limones

Ingrédients

- 120g de claras de huevo (aproximadamente 4 claras)
- 100g de azúcar blanca
- 80g de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas)
- 100g de harina T55
- 100g de jugo de limón amarillo
- 80g de jugo de limón verde
- 10g de agar agar
- 40g de azúcar
- 30g de jugo de limón verde
- 20g de azúcar glas
- 40g de jugo de limón verde
- 50g de jugo de limón amarillo
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 75g de azúcar
- 15g de maicena
- 75g de mantequilla
- 65g de claras de huevo
- 250g de crema líquida entera
- 200g de crema líquida entera
- 20g de azúcar glas

Préparation

1. Un postre de limón, ¡una buena manera de mantener un poco de sol con la llegada del otoño!
2. Aún mejor si se trata de una charlotte de dos limones, amarillos y verdes, bien ácida gracias a su gel de limones y bien ligera gracias a su mousse de claras de huevo.
3. ¡La receta no es muy complicada, y puedes comenzar el día anterior con el gel de limón y el jarabe de remojo si quieres ganar tiempo!
4. Material: Bandeja perforada Manga pastelera Boquilla 12mm Tiempo de preparación: 1h15 + 12 minutos de cocción + mínimo 3h de reposo Para una charlotte de 22cm de diámetro: Bizcocho de cuchara: de claras de huevo (aproximadamente 4 claras) de azúcar blanca de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas) de harina T55 QS de azúcar glas Comienza por preparar un merengue francés: bate las claras a punto de nieve, luego aprieta agregando el azúcar en tres veces y aumentando gradualmente la velocidad del robot.
5. El merengue está listo cuando está liso, brillante, y forma el pico de pájaro.
6. Luego, añade las yemas de huevo y bate de nuevo unos segundos, justo el tiempo para incorporarlas.
7. Termina incorporando delicadamente la harina tamizada con una espátula.
8. Cuando la masa esté lisa, colóquela en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 10 a 12 mm de diámetro.
9. Bolsea (sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado) una banda (en dos veces para tener suficiente bizcocho para rodear tu círculo) y un círculo de bizcocho de 20 a 22cm de diámetro (dependiendo del tamaño del círculo que vayas a usar para el montaje).
10. Espolvorea una vez con azúcar glas, espera dos minutos y espolvorea una segunda vez.
11. Hornee en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 minutos (el bizcocho debe levantarse cuando se presiona con un dedo, pero debe estar bien esponjoso).
12. Cuando salga del horno, coloca el bizcocho sobre una rejilla y déjalo enfriar.

13. Gel de dos limones: de jugo de limón amarillo de jugo de limón verde de agar agar de azúcar
Mezcla el agar-agar y el azúcar.
14. Lleva los jugos de los limones a ebullición, luego vierte la mezcla anterior en lluvia encima.
15. Mezcla bien, luego vuelve a llevar a ebullición y cocina a fuego lento durante 2 a 3 minutos.
16. Vierte en un recipiente, y deja enfriar totalmente.
17. Jarabe de remojo de limón: de jugo de limón verde de azúcar glas Mezcla los dos ingredientes.
18. Mousse de limones: de jugo de limón verde de jugo de limón amarillo Las cáscaras de imones amarillos y imones verdes 1 huevo 1 yema de huevo de azúcar de maicena de mantequilla de claras de huevo de crema líquida entera Mezcla el azúcar con las cáscaras.
19. Añade el huevo y la yema de huevo, bate bien y luego añade la maicena y mezcla nuevamente.
20. Calienta los jugos de limón, luego vierte el líquido caliente sobre los huevos.
21. Vierte todo de nuevo en la cacerola y deja espesar a fuego medio, removiendo constantemente.
22. Fuera del fuego, añade la mantequilla cortada en trozos pequeños y mezcla bien, o licúa con la licuadora de inmersión.
23. Luego, cubre con film en contacto y deja enfriar completamente en el refrigerador.
24. Luego, monta la crema líquida en chantillí no demasiado firme e incorpórala delicadamente a la crema de limón.
25. Finalmente, monta las claras de huevo a punto de nieve, e incorpóralo delicadamente a la mezcla anterior.
26. Pasa inmediatamente al montaje.
27. Montaje y decoración: de crema líquida entera de azúcar glas Cáscaras de limón Coloca la banda en el círculo forrado con rodillo y colocado sobre tu plato de servicio.
28. Añade el primer círculo de bizcocho dentro, luego empápalo con el jarabe.
29. Añade aproximadamente la mitad de la mousse, luego del gel de limón (que habrás mezclado previamente para evitar un efecto demasiado gelificado).
30. Coloca el segundo bizcocho, empápalo y luego nuevamente la mousse y el gel de limón (guarda el resto para la decoración).
31. Refrigera la charlotte durante al menos 3 horas.
32. Monta la crema líquida en chantillí con el azúcar glas.
33. Bolsea sobre la charlotte, decora con el gel de limón y las cáscaras, ¡y finalmente disfruta!