

Charlotte de chocolate y pistacho

Ingrédients

- 120g de leche entera
- 120g de crema líquida entera
- 50g de yemas de huevo
- 20g de azúcar granulada
- 100g de chocolate negro Caraïbes o un chocolate con un 65/70% de cacao
- 100g de pistachos
- 50g de azúcar
- 15g de agua
- 1 pizca de flor de sal
- 135g de azúcar glass
- 135g de polvo de almendra
- 160g de huevos
- 3 cucharaditas de cacao en polvo
- 150g de claras de huevo
- 35g de mantequilla derretida
- 35g de harina T45
- 25g de azúcar granulada
- 55g de puré de pistacho
- 35g de chocolate Caraïbes
- 45g de crujientes triturados
- 80g de leche
- 80g de crema líquida (1)
- 35g de yemas de huevo
- 15g de azúcar
- 4g de gelatina
- 100g de puré de pistacho
- 50g de crema líquida (2)
- 150g de crema líquida entera
- 15g de azúcar glass
- 1 a 2 cucharadas de puré de pistacho según tus gustos

Préparation

1. Entre las asociaciones que me gustan mucho, aquí hay una muy golosa, el pistacho & chocolate negro, aquí reunidos en un postre estilo charlotte.
2. «Estilo» porque decidí reemplazar el bizcocho de cuchara por un bizcocho joconde de cacao, pero de lo contrario, el montaje sigue siendo el mismo.
3. Es un pastel relativamente largo de preparar, pero si es necesario, varios pasos se pueden preparar con anticipación (el praliné se conserva bien por varias semanas en un frasco hermético a temperatura ambiente, y el cremoso puede ser enjaulado en círculo y congelado varios días antes también).
4. Finalmente, si es necesario, incluso puede preparar la totalidad de la charlotte con anticipación y congelarla, excepto la crema batida que se añade en el último momento Ingredientes: Usé puré de pistacho, pistachos triturados, pistachos enteros y polvo de almendra de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Usé el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Material: Termómetro Batidor Mini espátula codo Bandeja perforada Mangas de decoración Boquilla de 18mm Boquilla de 10mm Círculo de 22cm Rhodioid Tiempo de preparación: 1h45 + tiempo de reposo + 10

minutos de cocción Para una charlotte de 22 cm de diámetro: Cremosidad de chocolate negro: de leche entera de crema líquida entera de yemas de huevo de azúcar granulada de chocolate negro Caraïbes o un chocolate con un 65/70% de cacao Calienta la leche y la crema.

7. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego vierte el líquido caliente sobre ellas mientras mezclas bien.
8. Vierte de nuevo en la cacerola y cocina en la napia removiendo sin parar, hasta 83°C.
9. Luego vierte la crema obtenida sobre el chocolate y mezcla con una batidora de mano para obtener una buena emulsión.
10. Filma la cremosidad en contacto y coloca en el refrigerador hasta el montaje.
11. Praliné de pistacho: de pistachos de azúcar de agua 1 pizca de flor de sal Prepara un caramelo con el agua y el azúcar.
12. Vierte sobre los pistachos y deja enfriar completamente.
13. Cuando el caramelo esté frío, añade la flor de sal y mezcla hasta obtener un praliné.
14. Reserva hasta el momento del montaje.
15. Bizcocho joconde de cacao: de azúcar glass de polvo de almendra de huevos 3 cucharaditas de cacao en polvo de claras de huevo de mantequilla derretida de harina T45 de azúcar granulada Precalienta el horno a 210°C.
16. Mezcla el azúcar glass y el polvo de almendra.
17. Vierte la mezcla en el bol del robot equipado con el batidor, o bien utiliza una batidora eléctrica.
18. Añade los huevos poco a poco mientras bates, y haz montar la mezcla.
19. Toma una pequeña cantidad de clara de huevo y agrégale el cacao en polvo.
20. Incorpora esta mezcla a la mantequilla previamente derretida.
21. Añade poco a poco esta mantequilla chocolatada a la mezcla de huevos - azúcar - almendra utilizando una espátula, luego incorpora la harina.
22. Monta las claras de huevo a punto de nieve, añadiendo progresivamente el azúcar granulada cuando las claras comiencen a reafirmarse.
23. Agrega las claras bien firmes a la mezcla anterior con una espátula.
24. Extiende el bizcocho en dos bandejas (lo suficiente para formar el borde del charlotte, el círculo de la base y otro círculo más pequeño para el montaje).
25. Cocina el bizcocho joconde durante 8 a 10 minutos.
26. Déjalo enfriar, luego corta una tira para el contorno de la charlotte (puedes usar una cinta de rhodioid para facilitar el desmoldeo), un círculo para el fondo y un círculo más pequeño.
27. Crujiente de choco-pistacho: de puré de pistacho de chocolate Caraïbes de crujientes triturados Derrite el chocolate, luego añade el puré de pistacho y los crujientes triturados.
28. Extiende el crujiente sobre el fondo de la charlotte apretando bien, luego colócalo en el refrigerador para que solidifique.
29. Mousse de pistacho: de leche de crema líquida (1) de yemas de huevo de azúcar de gelatina de puré de pistacho de crema líquida (2) Hierve la leche y la crema (1).
30. Pon la gelatina a remojar en un bol con agua fría.
31. Mezcla las yemas de huevo y el azúcar.
32. Cuando la leche y la crema estén hirviendo, viértelas sobre la mezclablanca de yemas y azúcar, vuelve a poner al fuego y lleva todo a 85°C mientras mezclas.
33. Añade la gelatina escurrida y luego el puré de pistacho.
34. Monta la crema (2) en una crema batida no demasiado firme.

35. Cuando la crema inglesa esté entre 30 y 35 °C, incorpore suavemente la crema batida con una espátula.
36. Pasa inmediatamente al montaje.
37. Montaje: Trozos de pistacho (opcional) Vierte la mitad de la mousse sobre el crujiente.
38. Agrega el bizcocho joconde, luego agrupa el cremoso de chocolate encima (reserva un poco para la decoración).
39. Espolvorea con trozos de pistacho.
40. Vierte el resto de la mousse.
41. Coloque en el refrigerador.
42. Una vez que la mousse haya solidificado, agrupe el praliné de pistacho sobre ella.
43. Crema batida de pistacho & terminaciones: de crema líquida entera de azúcar glass 1 a 2 cucharadas de puré de pistacho según tus gustos Copos / trozos de chocolate Pistachos enteros Bate la crema líquida con el azúcar glass.
44. Cuando tengas crema batida, agrega el puré de pistacho.
45. Coloca la crema batida en una manga, así como el resto del cremoso de chocolate sobre la charlotte.
46. Decora con pistachos y chips de chocolate, ¡luego disfruta!