

Charlotte de chocolate y café

Ingrédients

- 2g de gelatina
- 26g de azúcar
- 45g de yemas de huevo
- 160g de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa
- 20g de trablit (extracto de café)
- 120g de claras de huevo
- 100g de azúcar
- 80g de yemas de huevo
- 100g de harina
- 55g de praline de avellana
- 35g de chocolate negro
- 45g de crepes dentelle
- 110g de chocolate negro al 70% de cacao
- 75g de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa (1)
- 150g de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa (2)
- 100g de claras de huevo
- 100g de azúcar granulada
- 100g de azúcar glas

Préparation

1. Realicé esta charlotte hace algunas semanas ya, con motivo del cumpleaños de mi padre, quien, como pueden imaginar, le gusta mucho el chocolate y el café.
2. Aquí está la receta de una charlotte muy simple pero muy buena, compuesta, por supuesto, de un bizcocho de cuchara impregnado con café, una mousse y un crujiente de chocolate, una crema de café, y para la decoración, algunos bastones de merengue.
3. Además, si no les gusta el merengue o si no tienen tiempo, también pueden preparar una chantillí con virutas de chocolate para colocarla en la charlotte.
4. Para la crema, si no tienen trablit, pueden usar esencia de café, a dosificar según su potencia y sus gustos.
5. Equipo: Círculo de repostería Mangas pasteleras Bandeja de horneado Boquilla de 10mm Tiempo de preparación: 1h30 + 1h30 de cocción aproximadamente Para una charlotte de 18 a 20 cm de diámetro | 8 personas: Crema de café: de gelatina de azúcar de yemas de huevo de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa de trablit (extracto de café) Pongan la gelatina a rehidratar en un bol de agua fría.
6. Batir las yemas de huevo con el azúcar.
7. Calienten la crema líquida y viértanla sobre los huevos.
8. Viertan nuevamente todo en la cazuela y cocinen a fuego lento, removiendo constantemente hasta alcanzar una temperatura de 85°C.
9. Fuera del fuego, agreguen la gelatina escurrida y el trablit.
10. Luego, dos opciones: o bien vierten la crema en un círculo de diámetro menor que el círculo de la charlotte y la congelan, o si no tienen, como yo, espacio en el congelador, déjenla enfriar en el refrigerador cubriéndola previamente con film al contacto.
11. Bizcocho de cuchara: de claras de huevo de azúcar de yemas de huevo de harina QS de azúcar glas QS de cacao en polvo Comiencen preparando un merengue francés: batan las claras de huevo a punto de nieve, luego apriétenlas agregando el azúcar en tres veces y aumentando progresivamente la velocidad del robot.

12. El merengue está listo cuando es suave, brillante y forma el pico de pájaro.
13. Luego, agreguen las yemas de huevo y batan nuevamente por unos segundos, solo el tiempo necesario para incorporarlas.
14. Terminen incorporando delicadamente la harina tamizada con una espátula.
15. Cuando la masa esté suave, pónganla en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 10 a 12mm de diámetro.
16. Hagan una cartuchera (en dos veces para tener suficiente bizcocho para poder dar la vuelta al círculo) y dos círculos de bizcocho de 18 a 20 cm de diámetro (dependiendo del tamaño del círculo que van a utilizar para el montaje).
17. Espolvoreen una primera vez con azúcar glas, esperen dos minutos y espolvoreen una segunda vez, luego una tercera vez con cacao.
18. Enhornen en horno precalentado a 180°C durante unos 10 minutos (el bizcocho debe levantarse cuando se presiona un dedo en él, pero debe estar bien esponjoso).
19. Cuando salga del horno, pongan el bizcocho en una rejilla y déjenlo enfriar.
20. Cuando se haya enfriado, recorten las cartucheras de un lado para tener una base bien igualada, luego dispónganlas dentro del círculo.
21. Coloquen en el centro un primer círculo de bizcocho recortado al tamaño adecuado.
22. Impregnación: Un espresso Usen un pincel para impregnar ligeramente el bizcocho de cuchara con el café.
23. Crujiente de chocolate y praline de avellana: de praline de avellana de chocolate negro de crepes dentelle Derritan el chocolate, luego agreguen el praline.
24. Luego incorporen las crepes dentelle desmenuzadas.
25. Extiendan el crujiente sobre el bizcocho de cuchara, luego colóquenlo en el refrigerador.
26. Mousse de chocolate: de chocolate negro al 70% de cacao de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa (1) de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa (2) Derritan suavemente el chocolate.
27. Calienten la crema (1), luego viértanla en tres veces sobre el chocolate derretido removiendo bien después de cada adición para obtener una ganache suave y brillante (si es necesario, pueden usar un mezclador de inmersión).
28. Monten la crema líquida (2) en chantillí no demasiado firme.
29. Tomen una gran cucharada de chantillí y mézclenla con la ganache.
30. Luego, agreguen delicadamente el resto de la chantillí con la ayuda de una espátula para obtener una mousse homogénea.
31. Viertan la mitad de la mousse sobre el crujiente.
32. Luego, si han congelado la crema, colóquenla sobre la mousse.
33. Si se ha enfriado en el refrigerador, pónganla o extiéndanla directamente con una cuchara sobre la mousse.
34. Cúbranla con el segundo bizcocho, impúlsenlo con café, luego terminen cubriéndolo con el resto de la mousse de chocolate.
35. Coloquen la charlotte en el refrigerador por un mínimo de 3 horas.
36. Merengue suizo: de claras de huevo de azúcar granulada de azúcar glas Batan las claras de huevo agregando progresivamente los dos azúcares mezclados.
37. Cuando las claras comiencen a endurecerse, coloquen el bowl sobre un baño maría y sigan batiendo hasta que el merengue alcance 55°C.
38. Debe estar bien brillante y firme.

39. Retiren el bowl del fuego, y continúen batiendo el merengue hasta que se enfríe completamente (esto toma bastante tiempo, aproximadamente un cuarto de hora).
40. Cuando el merengue esté frío, pónganlo en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 10mm y formen bastones en una bandeja forrada con papel sulfurizado.
41. Hornee en horno precalentado a 95°C durante aproximadamente 1 hora, a observar según prefieran el merengue más crujiente o más suave.
42. Déjenlo enfriar, luego rompan pedazos de diferentes tamaños.
43. Cubran la charlotte con trozos de merengue, espolvoreen con cacao, ¡y disfruten!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com