

Charlotte de café

Ingrédients

- 150g de claras de huevo (alrededor de 5 claras)
- 150g de azúcar
- 100g de yemas de huevo (alrededor de 6 yemas)
- 130g de harina
- 80g de chispas de chocolate
- 60g de azúcar
- 75g de agua
- 10g de extracto de café
- 35g de chocolate negro
- 45g de crêpes dentelle
- 50g de praliné
- 250g de leche entera
- 100g de yemas de huevo (alrededor de 6 yemas)
- 120g de azúcar
- 8g de gelatina (4 hojas)
- 40g de extracto de café
- 400g de crema líquida entera

Préparation

1. Hoy una receta bien cafeinada, una charlotte 100% café, compuesta por supuesto de un bizcocho de soletilla, un crujiente de chocolate negro y praliné, y una mousse de café.
2. Montar las claras de huevo hasta obtener un merengue, luego añadir el azúcar.
3. Cuando tengas un merengue bien firme y brillante, añade las yemas de huevo y bate unos segundos para incorporarlas.
4. A continuación, agrega delicadamente la harina tamizada con una espátula.
5. Coloca la masa en una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm de diámetro.
6. Dibuja 2 círculos de 20 a 22 cm de diámetro y dos tiras de 6 cm de altura, de manera que puedas hacer todo el contorno de tu aro de postres.
7. Coloca las chispas de chocolate sobre los dos círculos.
8. Hornea durante aproximadamente 10 minutos a 180°C, los bizcochos deben estar cocidos pero aún bien tiernos.
9. Despréndelos delicadamente del papel de hornear.
10. Coloca tu aro de postres en tu plato de servicio o en un cartón dorado, luego coloca la tira alrededor, asegurándote de apretar bien los bizcochos en el lugar de la unión, para evitar fugas.
11. Coloca en el fondo uno de los círculos de bizcocho, recortándolo si es necesario para que tenga la dimensión adecuada.
12. Mezcla todos los ingredientes en una olla pequeña y lleva a ebullición.
13. Emborracha ligeramente el bizcocho de soletilla que constituye la base de la charlotte y reserva el resto para el montaje.
14. Derrite el chocolate negro, luego añade las crêpes dentelles desmenuzadas y el praliné.
15. Extiende el crujiente sobre la base de bizcocho de soletilla emborrachado, y coloca en el refrigerador para que endurezca.
16. Coloca la gelatina a hidratar en un gran bol de agua fría, luego calienta la leche y el extracto de café.

17. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
18. Vierte la leche caliente sobre ellas, luego vuelve a verter todo en la cacerola.
19. Cocina hasta 83°C mientras remueves constantemente, luego fuera del fuego añade la gelatina hidratada y escurrida.
20. Deja enfriar la crema hasta 35-40°C, luego monta la crema líquida en chantilly.
21. Añade $\frac{1}{4}$ de la chantilly a la crema inglesa removiendo bien con el batidor, luego añade el resto delicadamente con una espátula.
22. Cuando la mousse esté lista, procede a montar inmediatamente.
23. Montaje y acabados: Glaseado neutro Chispas de chocolate Vierte la mitad de la mousse sobre el crujiente, luego espolvorea con algunas chispas de chocolate.
24. Añade el segundo bizcocho de soletilla, emborráchalo y luego vierte el resto de la mousse hasta la altura de los bizcochos.
25. Refrigera durante al menos 3 horas (o en el congelador para los que tienen prisa), luego glasea con un poco de glaseado neutro y decora con algunas chispas de chocolate antes de disfrutarlo!