

Charlotte doppio cioccolato

Ingrédients

- 120g di albumi (circa 4 albumi)
- 100g di zucchero semolato
- 80g di tuorli (circa 5 tuorli)
- 100g di farina T55
- 1 cucchiaio di cacao in polvere
- 1 grande cucchiaio di latte
- 35g di latte intero
- 145g di panna liquida al 35% di grassi
- 90g di cioccolato fondente Guanaja al 70% di cacao
- 1 cucchiaio di latte per imbibire il biscotto
- 35g di latte intero
- 150g di panna liquida intera
- 120g di cioccolato al latte Jivara al 40% di cacao
- 200 a 250g di panna liquida intera (in base al tipo di decorazione scelta)
- 20 a 25g di zucchero a velo

Préparation

1. Con un po' (molto) di ritardo, finalmente vi posto la ricetta realizzata per i 2 anni di mia figlia, ovviamente una torta al "cioccolato".
2. Ho scelto di fare una charlotte, è un dolce piuttosto veloce da realizzare e facile da mangiare per i bambini!
3. Si tratta quindi di una charlotte doppio cioccolato a cui ho aggiunto una base di pralinato (potete sostituire il pralinato semplice con un croccante) e una decorazione di panna montata. Ingredienti: Ho usato i cioccolati Jivara & Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Attrezzatura: Termometro Mini spatola angolata Teglia forata Sac à poche Bocchetta 10mm Cerchio 18cm
Tempo di preparazione: 1 ora di preparazione + 10 minuti di cottura + riposo in frigorifero Per una charlotte di 18 a 20cm di diametro: Biscotto savoiardo: di albumi (circa 4 albumi) di zucchero semolato di tuorli (circa 5 tuorli) di farina T55 QS di zucchero a velo 1 cucchiaio di cacao in polvere Pralinato (opzionale) 1 grande cucchiaio di latte. Comincia preparando una meringa francese: monta gli albumi a neve, poi serralisci aggiungendo lo zucchero in tre volte e aumentando progressivamente la velocità del robot.
5. La meringa è pronta quando è liscia, lucida e forma il becco d'uccello.
6. Poi, aggiungi i tuorli e frusta di nuovo per pochi secondi, giusto il tempo di incorporarli.
7. Finisci incorporando delicatamente la farina setacciata con la spatola.
8. Metti l'impasto in un sac à poche munito di un bocchetta liscia di 10 a 12mm di diametro.
9. Forma (su una teglia rivestita di carta da forno) una cartucchiara (in due volte per avere abbastanza biscotto per fare il giro del tuo cerchio) e due cerchi di biscotto di 20cm di diametro (in base alla dimensione del cerchio che utilizzerai per il montaggio).
10. Spolverizza una prima volta con zucchero a velo mescolato con un po' di cacao, attendi due minuti e spolvera una seconda volta.
11. Inforna nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti (il biscotto deve risalire quando si preme un dito dentro, ma deve essere ben morbido).
12. Quando esce dal forno, metti il biscotto su una griglia e lascialo raffreddare.
13. Poi, taglia la base della cartucchiara e posizionala nel cerchio posto sul piatto da portata.
14. Aggiungi il primo cerchio di biscotto ritagliato alla giusta dimensione, imbibiscilo di latte con un pennello.

15. Se vuoi, aggiungi il pralinato in questo momento.
16. Mousse cioccolato fondente: di latte intero di panna liquida al 35% di grassi di cioccolato fondente Guanaja al 70% di cacao 1 cucchiaino di latte per imbibire il biscotto Opzionale: perle croccanti o gocce di cioccolato Fai sciogliere lentamente il cioccolato.
17. Riscalda il latte e versalo sul cioccolato emulsionando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
18. Quando la ganache è a circa 55°C, monta la panna liquida in una chantilly non troppo ferma e incorporala delicatamente con la spatola.
19. Versa la mousse nel cerchio dei biscotti, aggiungendo se vuoi perle croccanti o gocce di cioccolato.
20. Aggiungi il secondo biscotto savoiardo, imbibendolo anche con un po' di latte.
21. Lascia cristallizzare in frigorifero il tempo di preparare la seconda mousse.
22. Mousse cioccolato al latte: di latte intero di panna liquida intera di cioccolato al latte Jivara al 40% di cacao Fai sciogliere lentamente il cioccolato.
23. Riscalda il latte e versalo sul cioccolato emulsionando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
24. Quando la ganache è a circa 50°C, monta la panna liquida in una chantilly non troppo ferma e incorporala delicatamente con la spatola.
25. Versa la mousse sulla torta (puoi ancora aggiungere gocce di cioccolato o perle croccanti), liscia la superficie e lascia cristallizzare in frigorifero per almeno 2 ore.
26. Chantilly e finiture: 200 g di panna liquida intera (in base al tipo di decorazione scelta) 20 g di zucchero a velo Riccioli di cioccolato Monta la panna liquida in chantilly con lo zucchero a velo.
27. Decoralo sulla charlotte, poi decora con alcuni riccioli di cioccolato e gustati!