

Charlotte alla vaniglia e pralinato di nocciole

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
- 55g di pralinato di nocciole
- 35g di Azelia o altro cioccolato al latte
- 45g di crêpes dentelles sbriciolate
- 3g di gelatina
- 70g di latte intero
- 25g di mascarpone
- 1 baccello di vaniglia
- 20g di zucchero semolato (1)
- 30g di tuorli
- 10g di zucchero semolato (2)
- 50g di pralinato di nocciole
- 300g di panna fresca intera (a 30 o 35% di materia grassa)
- 50g di latte per l'imbibizione
- 100g di latte intero
- 200g di panna
- 1 baccello di vaniglia
- 2g di gelatina
- 170g di cioccolato waina

Préparation

1. Forse avrete notato che, a parte i tronchetti di Natale, non preparo spesso entremet; le charlottes sono l'eccezione a questa regola.
2. Sono infinitamente variabili e non richiedono congelazione, insomma, hanno tutto per piacere!
3. Qui si tratta di una deliziosa charlotte marmorizzata alla vaniglia e pralinato di nocciole, tutta dolcezza e consistenza. Materiale: Robot da pasticceriaFrustaMini spatola angolataTeglia microforataSac à pocheBocchetta 18mmBocchetta 10mmBocchetta 12mmCerchio di 20cmIngredienti: Ho usato le nocciole Koro per il pralinato: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho usato le cioccolate Azelia & Waina di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Iniziate a preparare una meringa francese: montate gli albumi a neve, quindi serrateli aggiungendo lo zucchero in tre volte e aumentando progressivamente la velocità del robot.
6. La meringa è pronta quando è liscia, brillante e forma il becco d'uccello.
7. Poi, aggiungete i tuorli e sbattete di nuovo per qualche secondo, giusto il tempo di incorporarli.
8. Finite incorporando delicatamente la farina setacciata con la spatola.
9. Quindi, dividete l'impasto in due e aggiungete un cucchiaio di cacao in polvere setacciato in uno dei due impasti.
10. Mettete ciascuno dei due impasti in due sac à poche munite di bocchetta liscia di 10 a 12mm di diametro.
11. Pocheeggiate (su una teglia ricoperta di carta forno) una cartucciera (in due volte per avere abbastanza biscotto per poter fare il giro del vostro cerchio) alternando i due impasti e due cerchi di biscotto di 20cm di diametro (in base alla dimensione del cerchio che utilizzerete per il montaggio).

12. Cospargete una prima volta con zucchero a velo, attendete due minuti e cospargete una seconda volta.
13. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti (il biscotto deve sollevarsi quando ci infilate un dito, ma deve essere ben morbido).
14. Quando esce dal forno, mettete il biscotto su una griglia e lasciatelo raffreddare.
15. Fate sciogliere il cioccolato, quindi aggiungete il pralinato e le crêpes dentelles sbriciolate.
16. Iniziate preparando la crema inglese: mettete la gelatina in una ciotola d'acqua ben fredda.
17. Portare a ebollizione il latte, il mascarpone, i semi di vaniglia e lo zucchero (1).
18. Montate i tuorli con lo zucchero (2).
19. Versate sopra la metà del latte bollente mescolando bene, quindi riversate il tutto nella casseruola.
20. Cuocere a fuoco lento fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
21. Aggiungete la gelatina reidratata e strizzata, poi dividete la crema in due parti uguali di circa .
22. In una delle due, aggiungete il pralinato.
23. Lasciate raffreddare le creme.
24. Quando le creme sono a circa 35°C, montate due volte di panna fredda in chantilly non troppo ferma.
25. Quando le creme inglesi sono a circa 30°C, aggiungete in ciascuna una piccola parte della chantilly e incorporatela mescolando vigorosamente.
26. Aggiungete poi delicatamente il resto della chantilly, facendo attenzione a non far ricadere il composto per ottenere le vostre due mousses.
27. Tagliate la base della cartucciera per avere una base ben liscia.
28. Posizionatela nel cerchio posto sul piatto da portata e aggiungete uno dei biscotti rotondi.
29. Imbibite con metà del latte, poi distribuite sopra il croccante.
30. Aggiungete quindi in alternanza un po' di mousse alla vaniglia e mousse di nocciole, poi adagiate il secondo biscotto e imbibitelo con il resto del latte.
31. Aggiungete infine in alternanza le due mousses rimanenti e livellate la superficie.
32. Mettete in frigorifero per almeno 3 ore.
33. Reidratare la gelatina in acqua fredda.
34. Portare il latte a ebollizione con i semi del baccello di vaniglia.
35. Aggiungete la gelatina reidratata e strizzata.
36. Versatelo sul cioccolato già fuso.
37. Aggiungere la panna fredda e mixare con un frullatore a immersione per ottenere una crema ben liscia.
38. Lasciate cristallizzare per una notte in frigorifero.
39. Poi, senza lavorare né montare la crema, mettetela in una sac à poche munita di bocchetta liscia di 18mm e pocheggiatela sulla charlotte.
40. Aggiungete un po' di pralinato e delle mezze nocciole, poi gustate!