

Charlotte al modo del tiramisù

Ingrédients

- 120g di albumi (circa 4 chiari)
- 100g di zucchero semolato
- 80g di tuorli (circa 5 tuorli)
- 100g di farina T55
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 100g di cioccolato
- 20g di miele
- 120g di panna liquida
- 1 a 2 cucchiaini di caffè solubile (a seconda se desiderate un risultato più o meno caffeinato)
- 3 uova extra fresche
- 100g di zucchero
- 500g di mascarpone
- 1 grande espresso
- 150g di panna liquida intera
- 10g di zucchero a velo

Préparation

1. Che cosa hanno in comune la charlotte e il tiramisù?
2. Il savoiardo, naturalmente!
3. Era solo questione di tempo prima che mescolassi i due per ottenere una charlotte tiramisù!
4. Avete adorato la mia crostata al tiramisù, che è ancora una delle ricette più ricercate del blog, spero che la versione charlotte vi piaccia altrettanto :) Per una versione senza uova crude, potete utilizzare la crema di questa ricetta.
5. Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Materiale: Sacche da pasticciare Bocchetta 18mm Bocchetta 10mm Cerchio 18cm Piastra perforata Tempo di preparazione: 1h10 + 10 minuti di cottura + riposo Per una charlotte di 18cm di diametro e 8cm di altezza (è ovviamente possibile farla più larga e meno alta): Savoiardo: di albumi (circa 4 chiari) di zucchero semolato di tuorli (circa 5 tuorli) di farina T55 QS di zucchero a velo 1 cucchiaino di cacao in polvere Iniziate preparando una meringa francese: montate gli albumi a neve, poi fermate aggiungendo lo zucchero in tre volte e aumentando progressivamente la velocità del robot.
7. La meringa è pronta quando è liscia, brillante e forma il cosiddetto becco d'uccello.
8. Poi, aggiungete i tuorli e sbattete nuovamente per qualche secondo, giusto il tempo di incorporarli.
9. Finire incorporando delicatamente la farina setacciata con la spatola di silicone.
10. Mettere l'impasto in una sacca da pasticciare dotata di bocchetta liscia di 10 a 12mm di diametro.
11. Formare con la sac-à-poche (su una teglia ricoperta di carta da forno) un sacchetto (in due volte per avere abbastanza biscotti per fare il giro del vostro cerchio) e due cerchi di biscotti di 20cm di diametro (a seconda della dimensione del cerchio che utilizzerete per il montaggio).
12. Spolverare una prima volta con una quantità pari di cacao e zucchero a velo, attendere due minuti e spolverare una seconda volta.
13. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti (il biscotto deve risalire quando si preme con un dito, ma deve essere bello morbido).
14. Quando esce dal forno, mettere il biscotto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

15. Ganache cioccolato fondente & caffè: di cioccolato di miele di panna liquida 1 a 2 cucchiaini di caffè solubile (a seconda se desiderate un risultato più o meno caffeinato) Fate sciogliere il cioccolato.
16. Fate scaldare la panna con il miele e il caffè solubile, poi versatela in più volte sul cioccolato mescolando bene.
17. Se necessario, utilizzare un frullatore a immersione per ottenere una ganache liscia e brillante.
18. Crema al mascarpone: 3 uova extra fresche di zucchero di mascarpone Separate i bianchi dai tuorli.
19. Sbattete i tuorli con di zucchero, poi aggiungete il mascarpone.
20. Quando il composto è omogeneo, montate i bianchi a neve con i di zucchero rimanenti.
21. Incorporate delicatamente i bianchi montati al primo composto, poi passate al montaggio.
22. Montaggio e decorazione: rande espresso di panna liquida intera di zucchero a velo QS di cacao in polvere senza zucchero Nel vostro cerchio posto sul piatto di servizio, collocate il rotolo di biscotti ritagliato alla base con un primo biscotto sul fondo.
23. Imbevete il biscotto con il caffè, poi stendete un po' di ganache al cioccolato e caffè sul fondo.
24. Aggiungete circa la metà della mousse al mascarpone.
25. Mettere il secondo biscotto, imbeverlo anch'esso di caffè e stendere nuovamente della ganache (tenetene un po' per la decorazione).
26. Versare il resto della mousse e livellare la superficie.
27. Metti la charlotte in frigorifero per almeno 4 ore (se possibile per una notte), poi montare la panna liquida in chantilly con lo zucchero a velo.
28. Decoratela sulla charlotte, aggiungete il restante ganache e spolverare con cacao in polvere senza zucchero prima di gustare!