

Bûche tipo charlotte, mango e lime

Ingrédients

- 60g di albumi (circa 2 albumi)
- 50g di zucchero semolato
- 40g di tuorli (circa 2 a 3 tuorli)
- 50g di farina T55
- 50g di cioccolato bianco
- 30g di purea di mandorla
- 25g di crêpes dentelles
- 70g di succo di lime
- 40g di uova
- 1 tuorlo
- 55g di zucchero
- 12g di maizena
- 60g di burro
- 230g di panna liquida intera
- 2 manghi
- 1 lime
- 150g di panna liquida intera
- 15g di zucchero a velo

Préparation

1. Nuovo tronchetto, senza stampo per tronchetto e senza congelatore!
2. Avrete notato, se passate regolarmente qui, che la charlotte è uno dei miei dolci preferiti, declinabile all'infinito secondo le stagioni e i gusti.
3. Ho quindi voluto realizzarne una a forma di tronchetto per questo Natale, con sapori esotici, mango e lime, molto leggera e fruttata per terminare bene un pasto festivo. La ricetta è abbastanza facile, tuttavia non può essere preparata in anticipo e congelata, il mango fresco e la panna montata supportano male la congelazione.
4. Potete al contrario prepararla senza problemi il giorno prima e conservarla in frigorifero.
5. Materiale: Teglia forata Mini spatola angolata Sacche a poche Bocchetta saint honoré de Buyer Ingredienti: Ho usato il cioccolato Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Ho usato la purea di mandorla di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Tempo di preparazione: 1h15 + 12 minuti di cottura Per un tronchetto di 30 cm di lunghezza (8 a 10 persone): Biscotto savoiaro: di albumi (circa 2 albumi) di zucchero semolato di tuorli (circa 2 a 3 tuorli) di farina T55 QS di zucchero a velo Iniziate a preparare una meringa alla francese: montate gli albumi a neve, poi stringeteli aggiungendo lo zucchero in tre volte e aumentando progressivamente la velocità del robot.
8. La meringa è pronta quando è liscia, brillante e forma il becco d'uccello.
9. Poi, aggiungete i tuorli e sbattete di nuovo per qualche secondo, giusto il tempo di incorporarli.
10. Finite incorporando delicatamente la farina setacciata con una spatola.
11. Versate il biscotto savoiaro su una teglia rivestita di carta da forno, in cerchio per il bordo dello stampo e in rettangolo per la base del tronchetto.
12. Cospargete di zucchero a velo due volte, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 12 minuti.
13. Lasciate raffreddare.
14. Poi, disponete il cerchio lungo il bordo dello stampo e il rettangolo di biscotto sul fondo.
15. Ho usato un telaio rettangolare con del rhodoid, potete naturalmente fare la forma che preferite, oppure

improvvisare uno stampo della dimensione desiderata con cartone e nastro adesivo, il tutto ricoperto di carta da forno o chitarra.

16. Croustillante al lime: di cioccolato bianco di purea di mandorla La scorza di un lime di crêpes dentelles Fate fondere il cioccolato, aggiungete la purea di mandorle e la scorza, poi le crêpes dentelles sbriciolate.

17. Stendete il croustillante sul biscotto savoiaro, pressate bene e mettete in frigorifero fino a quando il cioccolato si cristallizza.

18. Mousse al lime: di succo di lime La scorza di lime di uova 1 tuorlo di zucchero di maizena di burro di panna liquida intera Mescolate lo zucchero con la scorza.

19. Aggiungete l'uovo e il tuorlo, sbattete bene, poi aggiungete la maizena e mescolate di nuovo.

20. Scaldare il succo di lime, poi versare il liquido caldo sulle uova.

21. Riversate tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.

22. Togliendo dal fuoco, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e mescolate bene, o se possibile miscelate con un mixer a immersione.

23. Poi coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare completamente in frigorifero.

24. Poi, montate la panna liquida in una chantilly non troppo ferma e incorporatela delicatamente alla crema di limone.

25. Passate immediatamente al montaggio.

26. Montaggio: 2 manghi lime Tagliate un mango a fettine sottili.

27. Versate un po' di mousse sul croustillante, livellate, aggiungete metà delle fette di mango.

28. Ripetete il procedimento: di nuovo della mousse, poi il resto delle fette di mango.

29. Terminare con la mousse, livellate e mettete in frigorifero per almeno 2 ore.

30. Tagliate il secondo mango a cubetti, poi mescolateli con il succo di lime.

31. Conservate in frigorifero.

32. Chantilly & finiture: di panna liquida intera di zucchero a velo Il mango al lime Alcune scorze per decorare Montate la panna liquida in chantilly con lo zucchero a velo.

33. Mettila in una sacca a poche munita di una bocchetta saint-honoré.

34. Spillate la chantilly lungo il tronchetto formando due "turbini" su ciascun lato.

35. Aggiungete i cubetti di mango al centro, poi aggiungete alcune scorze prima di gustare!