

Charlotte ai due limoni

Ingrédients

- 120g di albumi (circa 4 albumi)
- 100g di zucchero semolato
- 80g di tuorli d'uovo (circa 5 tuorli)
- 100g di farina T55
- 100g di succo di limone giallo
- 80g di succo di limone verde
- 10g di agar agar
- 40g di zucchero
- 30g di succo di limone verde
- 20g di zucchero a velo
- 40g di succo di limone verde
- 50g di succo di limone giallo
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 75g di zucchero
- 15g di maizena
- 75g di burro
- 65g di albumi
- 250g di panna liquida intera
- 200g di panna liquida intera
- 20g di zucchero a velo

Préparation

1. Un dessert al limone, un buon modo per conservare un po' di sole con l'arrivo dell'autunno!
2. Ancora meglio se si tratta di una charlotte ai due limoni, gialli e verdi, ben acidulata grazie al suo gel di limoni e ben leggera grazie alla sua mousse di albumi.
3. La ricetta non è molto complicata, e potete iniziare il giorno prima per il gel di limone e lo sciroppo di imbibizione se volete risparmiare tempo!
4. Iniziate preparando una meringa francese: montate gli albumi, quindi serrateli aggiungendo lo zucchero in tre volte e aumentando gradualmente la velocità del robot.
5. La meringa è pronta quando è liscia, lucida e forma il becco d'uccello.
6. Successivamente, aggiungete i tuorli d'uovo e sbatteteli di nuovo per alcuni secondi, giusto il tempo di incorporarli.
7. Terminate incorporando delicatamente la farina setacciata con la spatola di gomma.
8. Quando la pasta è liscia, mettete l'impasto in una sacca da pasticciare con bocchetta liscia di 10-12mm di diametro.
9. Stendete (su una teglia ricoperta di carta da forno) una cartucciera (due volte per avere abbastanza biscotto per circondare il vostro cerchio) e un cerchio di biscotto di 20-22cm di diametro (a seconda delle dimensioni del cerchio che utilizzerete per il montaggio).
10. Spolverizzate una prima volta con lo zucchero a velo, attendete due minuti e spolverizzate una seconda volta.
11. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti (il biscotto deve tornare in su quando si preme con un dito, ma deve essere ben morbido).
12. Quando esce dal forno, mettete il biscotto su una griglia e lasciatelo raffreddare.

13. Mescolate l'agar-agar e lo zucchero.
14. Portate i succhi di limoni a ebollizione, quindi versateci sopra a pioggia il composto precedente.
15. Mescolate bene, quindi riportate a ebollizione e fate cuocere a piccoli bollori per 2-3 minuti.
16. Versate in un recipiente e lasciate raffreddare completamente.
17. Mescolate i due ingredienti.
18. Mescolate lo zucchero con le scorze.
19. Aggiungete l'uovo e il tuorlo, sbattete bene quindi aggiungete la maizena e mescolate di nuovo.
20. Fate scaldare i succhi di limone, quindi versate il liquido caldo sulle uova.
21. Riversate tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
22. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi e mescolate bene, oppure frullate con un mixer a immersione.
23. Quindi, coprite a contatto e fate raffreddare completamente in frigorifero.
24. Successivamente, montate la panna liquida in una chantilly non troppo ferma e incorporatela delicatamente alla crema al limone.
25. Infine, montate gli albumi e incorporateli delicatamente al composto precedente.
26. Passate immediatamente al montaggio.
27. Disponete la cartucciera nel cerchio rivestito di rhodoid e posizionato sul vostro piatto da portata.
28. Aggiungete il primo cerchio di pan di Spagna dentro, quindi imbibitelo con lo sciroppo.
29. Aggiungete circa la metà della mousse, poi del gel di limone (che avrete mescolato in precedenza per evitare un effetto troppo gelificato).
30. Disponete il secondo biscotto, imbibitelo, poi di nuovo la mousse e del gel di limone (tenete il resto per la decorazione).
31. Mettete la charlotte al fresco per almeno 3 ore.
32. Montate la panna liquida in chantilly con lo zucchero a velo.
33. Stendetela sulla charlotte, decorate con gel di limone e scorze, e infine deliziatevi!