

Charlotte cioccolato e pistacchio

Ingrédients

- 120g di latte intero
- 120g di panna fresca intera
- 50g di tuorli d'uovo
- 20g di zucchero semolato
- 100g di cioccolato fondente Caraïbes o un cioccolato al 65/70% di cacao
- 100g di pistacchi
- 50g di zucchero
- 15g di acqua
- 1 pizzico di fleur de sel
- 135g di zucchero a velo
- 135g di farina di mandorle
- 160g di uova
- 3 cucchiaini di cacao in polvere
- 150g di albumi
- 35g di burro fuso
- 35g di farina T45
- 25g di zucchero semolato
- 55g di purea di pistacchio
- 35g di cioccolato Caraïbes
- 45g di cremini sbriciolati
- 80g di latte
- 80g di panna (1)
- 35g di tuorli
- 15g di zucchero
- 4g di gelatina
- 100g di purea di pistacchio
- 50g di panna (2)
- 150g di panna fresca intera
- 15g di zucchero a velo
- 1 a 2 cucchiaini di purea di pistacchio secondo il vostro gusto

Préparation

1. Tra le associazioni che mi piacciono molto, eccone una molto golosa, pistacchio & cioccolato fondente, qui riuniti in un dessert tipo charlotte.
2. «Tipo» perché ho deciso di sostituire il biscotto savoiardo con un biscotto Joconde al cacao, ma altrimenti l'assemblaggio rimane lo stesso.
3. È una torta relativamente lunga da preparare, ma se necessario si possono preparare in anticipo diverse fasi (il pralinato si conserva bene in un barattolo ermetico a temperatura ambiente per diverse settimane, e il cremoso può essere posizionato in cerchio e congelato diversi giorni prima).
4. Infine, se necessario, potete anche preparare l'intera charlotte in anticipo e congelarla, ad eccezione della panna montata da aggiungere all'ultimo momento. Ingredienti: Ho utilizzato la purea di pistacchio, le pistacchie tritate, le pistacchie intere e la farina di mandorle di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Fate scaldare il latte e la panna.
7. Sbattete i tuorli con lo zucchero, poi versate il liquido caldo sopra mescolando bene.

8. Versate nuovamente nella casseruola e cuocete a velatura mescolando continuamente, fino a 83°C.
9. Versate quindi la crema ottenuta sul cioccolato e mescolate con un mixer a immersione per ottenere una buona emulsione.
10. Coprite il cremoso con pellicola a contatto e mettete in frigorifero fino al montaggio.
11. Preparate un caramello con l'acqua e lo zucchero.
12. Versatelo sui pistacchi e lasciate raffreddare completamente.
13. Quando il caramello è freddo, aggiungete la fleur de sel e mescolate fino a ottenere un pralinato.
14. Conservate fino al montaggio.
15. Preriscaldate il forno a 210°C.
16. Mescolate lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
17. Versate il composto nella ciotola del robot da cucina equipaggiato con la frusta, oppure usate un miscelatore elettrico.
18. Aggiungete le uova gradualmente mentre continuate a sbattere e montate il composto.
19. Prelevate una piccola quantità di albume e aggiungete il cacao in polvere.
20. Incorporate questo composto al burro precedentemente fuso.
21. Aggiungete poco a poco questo burro al cacao al composto di uova - zucchero - mandorle usando una spatola, poi incorporate la farina.
22. Montate gli albumi a neve, aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato quando gli albumi cominciano a fermarsi.
23. Aggiungete gli albumi ben montati al composto precedente con una spatola.
24. Stendete il biscotto su due placche (per formare il bordo della charlotte, il cerchio di base e un cerchio più piccolo per il montaggio).
25. Cuocete il biscotto Joconde 8 a 10 minuti.
26. Lasciatelo raffreddare, poi tagliate una striscia per il bordo della charlotte (potete utilizzare un nastro di rhodoid per facilitare il disuso), un cerchio per il fondo e un cerchio più piccolo.
27. Fondete il cioccolato, poi aggiungete la purea di pistacchio e i cremi sbriciolati.
28. Stendete il croustillant sul fondo della charlotte comprimendo bene, poi mettete in frigorifero per far cristallizzare il croustillant.
29. Portate a ebollizione il latte e la panna (1).
30. Immergete la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
31. Mescolate i tuorli d'uovo e lo zucchero.
32. Quando il latte e la panna sono in ebollizione, versateli sul composto di tuorli d'uovo e zucchero sbattuto, riportate sul fuoco e portate il tutto a 85°C mescolando.
33. Aggiungete la gelatina scolata e poi la purea di pistacchio.
34. Montate la panna (2) a consistenza non troppo solida.
35. Quando la crema inglese è tra i 30 e i 35°C, incorporate delicatamente la panna montata usando una spatola.
36. Passate immediatamente al montaggio.
37. Montaggio: Gocce di pistacchio (opzionale) Versate metà della mousse sul croustillant.
38. Aggiungete il biscotto Joconde, poi versate la crema di cioccolato sopra (conservatene un po' per la decorazione).
39. Spolverate con gocce di pistacchio.

40. Versate il resto della mousse.
41. Mettete in frigorifero.
42. Quando la mousse ha cristallizzato, posizionate sopra il pralinato al pistacchio.
43. Montate la panna con lo zucchero a velo.
44. Quando avete una chantilly, aggiungete la purea di pistacchio.
45. Versate la chantilly e il resto del cremoso al cioccolato sulla charlotte.
46. Decorate con pistacchi e scaglie di cioccolato, poi godetevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com