

Charlotte al cioccolato e caffè

Ingrédients

- 2g di gelatina
- 26g di zucchero
- 45g di tuorli d'uovo
- 160g di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa
- 20g di trablit (estratto di caffè)
- 120g di albumi
- 100g di zucchero
- 80g di tuorli d'uovo
- 100g di farina
- 55g di pralinato di nocciole
- 35g di cioccolato fondente
- 45g di crêpe dentelle
- 110g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 75g di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa (1)
- 150g di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa (2)
- 100g di albumi
- 100g di zucchero semolato
- 100g di zucchero a velo

Préparation

1. Ho realizzato questa charlotte già alcune settimane fa, in occasione del compleanno di mio padre, che come potete immaginare, ama molto il cioccolato e il caffè.
2. Ecco quindi la ricetta di una charlotte molto semplice ma molto buona, composta naturalmente da un biscotto savoiardo imbevuto di caffè, una mousse e un croccante al cioccolato, un cremoso al caffè, e per la decorazione qualche bastoncino di meringa.
3. D'altronde, se non vi piace la meringa o non avete tanto tempo, potete anche preparare una chantilly con scaglie di cioccolato da spruzzare sulla charlotte.
4. Per il cremoso, se non avete il trablit, potete utilizzare un aroma al caffè, dosandolo secondo la sua potenza e i vostri gusti.
5. Materiale: Cerchio da pasticceria Sac à poche Teglia da forno Bocchetta 10mm Tempo di preparazione: 1h30 + circa 1h30 di cottura Per una charlotte di 18 a 20cm di diametro | 8 persone: Cremoso al caffè: di gelatina di zucchero di tuorli d'uovo di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa di trablit (estratto di caffè) Mettete la gelatina a reidratarsi in una ciotola d'acqua fredda.
6. Sbattete i tuorli con lo zucchero.
7. Fate scaldare la panna liquida, poi versatela sulle uova.
8. Versate il tutto nella pentola e cuocete a fuoco lento mescolando costantemente fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
9. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina strizzata e il trablit.
10. Successivamente, due opzioni: o versate il cremoso in un cerchio di diametro inferiore al vostro cerchio da charlotte e lo congelate, oppure se come me non avete spazio nel congelatore, lo fate raffreddare in frigorifero coprendolo preventivamente con una pellicola a contatto.
11. Biscotto savoiardo: di albumi di zucchero di tuorli d'uovo di farina QS di zucchero a velo QS di cacao in polvere Iniziate preparando una meringa francese: montate gli albumi a neve, poi serrateli aggiungendo lo zucchero in tre volte e aumentando progressivamente la velocità del robot.

12. La meringa è pronta quando è liscia, brillante e forma il becco d'uccello.
13. Poi, aggiungete i tuorli e sbattete nuovamente per alcuni secondi, giusto il tempo di incorporarli.
14. Finire incorporando delicatamente la farina setacciata con la spatola.
15. Quando l'impasto è liscio, mettetelo in una sac à poche munita di una bocchetta liscia di 10 a 12mm di diametro.
16. Con una sac à poche (su una teglia ricoperta di carta forno) disegnate una cartucciera (in due volte per avere abbastanza biscotto per fare il giro del vostro cerchio) e due cerchi di biscotto di 18 a 20cm di diametro (a seconda della dimensione del cerchio che utilizzerete per il montaggio).
17. Spolverizzate una prima volta con zucchero a velo, aspettate due minuti e spolverizzate una seconda volta, poi una terza volta con il cacao.
18. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti (il biscotto dovrebbe risalire quando si preme un dito sopra, ma dovrebbe essere molto morbido).
19. Quando esce dal forno, mettete il biscotto su una griglia e lasciatelo raffreddare.
20. Quando si è raffreddato, tagliate le cartucchiere da un lato per avere una base ben livellata, quindi disponetele all'interno del cerchio.
21. Situate al centro un primo cerchio di biscotto tagliato della giusta misura.
22. Bagna: Un espresso Usate un pennello per inzuppare leggermente il biscotto savoiardo con il caffè.
23. Croccante al cioccolato e pralinato di nocciole: di pralinato di nocciole di cioccolato fondente di crêpe dentelle Fate sciogliere il cioccolato, quindi aggiungetevi il pralinato.
24. Incorporate poi le crêpe dentelle sbriciolate.
25. Stendete il croccante sul biscotto savoiardo, quindi mettete in frigorifero.
26. Mousse al cioccolato: di cioccolato fondente al 70% di cacao di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa (1) di panna liquida al 30 o 35% di materia grassa (2) Fate fondere delicatamente il cioccolato.
27. Fate scaldare la panna (1), poi versatela in tre volte sul cioccolato fuso mescolando bene dopo ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e brillante (se necessario, potete utilizzare un frullatore a immersione).
28. Montate la panna liquida (2) a una consistenza morbida.
29. Prelevate un grande cucchiaino di panna montata e mescolatelo alla ganache.
30. Successivamente, aggiungete delicatamente il resto della panna montata con l'aiuto di una spatola per ottenere una mousse omogenea.
31. Versate la metà della mousse sul croccante.
32. Poi, se avete congelato il cremoso, appoggiatelo sulla mousse.
33. Se si è raffreddato in frigorifero, spruzzatelo o stendetelo direttamente con un cucchiaino sulla mousse.
34. Copritelo con il secondo biscotto, imbevvelo con il caffè, poi terminate coprendolo con il resto della mousse al cioccolato.
35. Mettete la charlotte in frigorifero per almeno 3 ore.
36. Meringa svizzera: di albumi di zucchero semolato di zucchero a velo Sbattete gli albumi aggiungendo progressivamente i due zuccheri mescolati.
37. Quando gli albumi iniziano a rassodarsi, mettete la ciotola su un bagnomaria e continuate a sbattere fino a quando la meringa raggiunge i 55°C.
38. Deve essere ben lucida e ferma.
39. Toglietela dal bagnomaria e continuate a sbatterla fino a quando si raffredda completamente (ci vuole un bel po' di tempo, circa un quarto d'ora).
40. Quando la meringa è fredda, mettetela in una sac à poche munita di una bocchetta liscia di 10mm e

formate dei bastoncini su una teglia ricoperta di carta da forno.

41. Infornate nel forno preriscaldato a 95°C per circa 1 ora, da avisare a seconda se preferite la meringa più croccante o più morbida.
42. Lasciatela raffreddare, poi spezzatela in pezzi di diverse dimensioni.
43. Coprite la charlotte con pezzi di meringa, spolverizzate di cacao e deliziatevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com