

# Charlotte alla vaniglia e noci pecan

## Ingrédients

- 500g di noci pecan
- 300g di zucchero
- 50g di acqua
- 60g di latte intero
- 60g di panna liquida intera
- 25g di tuorlo d'uovo
- 10g di zucchero semolato
- 45g di cioccolato al latte
- 65g di pralinato di noce pecan
- 150g di albumi (circa 5 albumi)
- 150g di zucchero
- 100g di tuorli (circa 6 tuorli)
- 130g di farina
- 40g di zucchero
- 50g di acqua
- 7g di aroma vaniglia
- 45g di pralinato di noce pecan
- 30g di Jivara o cioccolato al latte 40%
- 40g di crêpes dentelle sbriciolate
- 2g di gelatina
- 45g di latte intero
- 10g di panna liquida intera (1)
- 1 bacca di vaniglia
- 10g di zucchero (1)
- 15g di tuorli d'uovo
- 5g di zucchero (2)
- 200g di panna liquida intera
- 20g di zucchero
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia
- 30g di panna montata

## Préparation

1. Ecco la ricetta della torta realizzata per i 30 anni di mio marito e di cui ha scelto i sapori, una charlotte vaniglia noce pecan!
2. Troviamo quindi ovviamente un biscotto savoiaro a cartucciera, una mousse alla vaniglia ma anche un croccante e un cremoso al pralinato di noce pecan.
3. Infine, per la finitura, ho realizzato uno zabaione alla vaniglia che ho caramellato in stile crème brûlée per una piccola dose di golosità in più. Potete ovviamente preparare il pralinato di noce pecan diversi giorni/settimane in anticipo per risparmiare tempo, si conserva perfettamente in un contenitore chiuso a temperatura ambiente.
4. Attrezzatura: Frusta Teglia forata Sac à poche Bocchetta 10mm Cerchio di 20cm Ingredienti: Ho utilizzato le noci pecan di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho usato il cioccolato Bahibé di Valrhona e l'aroma di vaniglia e le bacche di vaniglia Norohy: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Tostate le noci pecan in forno preriscaldato a 150°C per 15 minuti.
7. Nel frattempo, preparate il caramello con zucchero e acqua.
8. Quando è ben dorato, versatelo sulle noci pecan, aggiungete il fleur de sel e lasciate cristallizzare.

9. Quando il caramello è raffreddato e duro, mescolate il tutto fino ad ottenere un pralinato liscio.
10. Fate scaldare il latte con la panna.
11. Sbattete i tuorli con lo zucchero.
12. Versate i liquidi caldi sopra mescolando bene, poi rimettete il tutto nella casseruola e cuocete alla "nappa", cioè a 85°C.
13. Versate la crema inglese così ottenuta sul cioccolato e il pralinato e passate il cremoso al mixer a immersione.
14. Coprite a contatto il cremoso e fatelo raffreddare completamente in frigorifero.
15. Montate gli albumi a neve, poi stringeteli con lo zucchero.
16. Quando si ha una meringa ben ferma e lucida, aggiungete i tuorli e sbattete qualche secondo per incorporarli.
17. Aggiungete poi delicatamente con la spatola la farina setacciata.
18. Mettete l'impasto in un sac à poche dotato di bocchetta liscia di 1 cm di diametro.
19. Applicate 2 cerchi di 20-22 cm di diametro e due cartucce da 6 cm di altezza, in modo da poter fare il giro del vostro cerchio di dessert.
20. Spolverate i biscotti con zucchero a velo.
21. Infornate per circa 10 minuti a 180°C, i biscotti devono essere cotti ma ancora ben morbidi.
22. Staccateli delicatamente dalla carta forno.
23. Sistemate il vostro cerchio da dessert sul piatto da portata o cartone dorato, poi posizionate la cartucciera tutto intorno, avendo cura di stringere bene i biscotti nel punto di giunzione, per evitare perdite.
24. Mettete sul fondo uno dei cerchi di biscotto, ritagliandolo se necessario per adattarlo alle dimensioni corrette.
25. Mescolate tutti gli ingredienti in un piccolo pentolino e portate a ebollizione.
26. Imbibite leggermente il savoiardo che costituisce la base della charlotte e conservate il resto per il montaggio.
27. Sciogliete il cioccolato, poi aggiungete il pralinato e stendete il croccante sulla base della torta.
28. Fate reidratare la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
29. Fate scaldare il latte con la panna (1), i semi di vaniglia e lo zucchero (1).
30. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero (2).
31. Versate il liquido caldo sopra, poi rimettete il tutto nella casseruola e cuocete mescolando continuamente fino a 83°C.
32. Aggiungete la gelatina reidratata e ben strizzata.
33. Lasciate raffreddare fino a 30°C, poi montate la panna liquida a neve (non troppo ferma, altrimenti sarà più difficile da incorporare).
34. Aggiungetela delicatamente alla crema inglese alla vaniglia, poi passate immediatamente al montaggio.
35. Montaggio: QS di pralinato di noce pecan Stendete metà del cremoso di noce pecan sul croccante cristallizzato.
36. Aggiungete metà della mousse.
37. Coprite con il secondo biscotto savoiardo, imbevete con lo sciroppo di vaniglia e aggiungete il restante cremoso di noce pecan.
38. Terminate aggiungendo il resto della mousse alla vaniglia e un po' di pralinato di noce pecan.
39. Mettete in frigorifero o in congelatore fino a completa presa.

40. Sbattete il tuorlo con lo zucchero e la vaniglia.
41. Mettete il composto a bagnomaria e sbattete fino a raggiungere una temperatura di circa 70°C.
42. Il composto deve schiarirsi e gonfiarsi.
43. Lasciate intiepidire, poi montate la panna liquida a neve, e aggiungetela al composto precedente.
44. Stendete un sottilissimo strato di zabaione sulla charlotte sformata, mettetela in frigorifero per qualche minuto, poi spolverate con zucchero di canna e caramellate con un cannello prima di gustare!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)