

Charlotte al caffè

Ingrédients

- 150g di albumi (circa 5 albumi)
- 150g di zucchero
- 100g di tuorli (circa 6 tuorli)
- 130g di farina
- 80g di gocce di cioccolato
- 60g di zucchero
- 75g di acqua
- 10g di estratto di caffè
- 35g di cioccolato fondente
- 45g di crêpes dentelles
- 50g di pralinato
- 250g di latte intero
- 100g di tuorli (circa 6 tuorli)
- 120g di zucchero
- 8g di gelatina (4 fogli)
- 40g di estratto di caffè
- 400g di panna liquida intera

Préparation

1. Oggi una ricetta ben caffeinata, una charlotte 100% caffè, composta ovviamente da un biscotto savoiardo, un croccante al cioccolato fondente e pralinato, e una mousse al caffè.
2. La ricetta, ispirata a una ricetta uscita al CAP Pâtissier qualche anno fa, non è affatto complicata, è piuttosto veloce, e se amate il caffè vi piacerà sicuramente.
3. Monta gli albumi a neve, poi stringili con lo zucchero.
4. Quando si ha una meringa ben ferma e lucida, aggiungi i tuorli d'uovo e sbatti per qualche secondo per incorporarli.
5. Aggiungi poi delicatamente la farina setacciata con la spatola.
6. Metti l'impasto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia di 1cm di diametro.
7. Forma 2 cerchi di 20 a 22cm di diametro e due cartucce di 6cm di altezza, in modo da fare il giro del tuo anello per dolci.
8. Distribuisci le gocce di cioccolato sui due cerchi.
9. Inforna per circa 10 minuti a 180°C, i biscotti devono essere cotti ma ancora ben morbidi.
10. Staccali delicatamente dalla carta da forno.
11. Posiziona il tuo anello per dolci sul piatto da portata o su un cartone dorato, poi posiziona la cartuccia su tutto il perimetro, facendo attenzione a stringere bene i biscotti nel punto di giunzione per evitare perdite.
12. Posiziona sul fondo uno dei cerchi di biscotto, ritagliandolo se necessario affinché sia della dimensione corretta.
13. Mescola tutti gli ingredienti in un pentolino e porta a ebollizione.
14. Inumidisci leggermente il biscotto savoiardo che costituisce la base della charlotte e conserva il resto per il montaggio.
15. Fai sciogliere il cioccolato fondente, poi aggiungi le crêpes dentelles sbriciolate e il pralinato.
16. Stendi il croccante sulla base di biscotto savoiardo inumidito e metti in frigo affinché il croccante si indurisca.
17. Metti la gelatina a reidratare in una ciotola grande di acqua fredda, poi scalda il latte e l'estratto di caffè.

18. Sbatti i tuorli con lo zucchero.
19. Versa il latte caldo sopra, poi trasferisci tutto nel pentolino.
20. Cuoci fino a raggiungere 83°C mescolando continuamente, poi fuori dal fuoco aggiungi la gelatina reidratata e strizzata.
21. Fai raffreddare la crema fino a 35-40°C, poi monta la panna liquida a neve.
22. Aggiungi ¹/₄ della panna montata alla crema inglese mescolando bene con la frusta, poi aggiungi il resto delicatamente con la spatola.
23. Quando la mousse è pronta, procedi immediatamente al montaggio.
24. Montaggio e finiture: Glassa neutra Gocce di cioccolato Versa metà della mousse sul croccante, poi cospargi con alcune gocce di cioccolato.
25. Aggiungi il secondo biscotto savoiardo, inumidiscilo poi versa il resto della mousse fino all'altezza dei biscotti.
26. Metti in frigo per almeno 3 ore (o nel congelatore per i più frettolosi), poi glassa con un po' di glassa neutra e decora con qualche goccia di cioccolato prima di gustare!