

Charlotte de morango, baunilha & chocolate

Ingrédients

- 120g de claras de ovo (cerca de 4 claras)
- 100g de açúcar refinado
- 80g de gemas (cerca de 5 gemas)
- 100g de farinha T55
- 250g de morangos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 fio de suco de limão
- 120g de leite integral
- 120g de creme de leite fresco
- 50g de gemas
- 20g de açúcar refinado
- 100g de chocolate amargo Caraïbes ou um chocolate com 65/70% de cacau
- 3g de gelatina
- 100g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 30g de açúcar refinado
- 30g de gemas
- 300g de creme de leite fresco (com 35% de gordura)
- 120g de creme de leite com 35% de gordura
- 10g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Bien sûr, voici la traduction en portugais.
2. J'ai traduit uniquement le texte, en préservant la structure HTML : No dia 17 de abril passado, nós comemoramos o 3º aniversário da minha filha, e para a ocasião ela me pediu um bolo charlotte (como ela) com baunilha, chocolate e morangos!
3. Então eu me aventurei na preparação deste bolo fresco e gourmet, mesmo que tenha optado por fazê-lo sem morangos frescos (exceto para a decoração) para poder congelá-lo.
4. Se você o preparar na última hora, pode adicionar alguns morangos além do confit, é claro.
5. E portanto, para cumprir o requisito, além dos morangos, uma mousse bem de baunilha e um creme bem de chocolate e o trabalho estava feito!
6. Ingredientes:Eu usei a baunilha Norohy & o chocolate Caraïbes de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto no site todo (afiliado).
7. Equipamento:Placa perfurada Sacos de confeitar Bico Saint-Honoré de Buyer Forma de 22cm Tempo de preparação: 1h20 + cozimento & descansoPara uma charlotte de 22cm de diâmetro / 8 a 10 pessoas: O biscoito cuillère: de claras de ovo (cerca de 4 claras) de açúcar refinado de gemas (cerca de 5 gemas) de farinha T55 QS de açúcar de confeiteiro Comece preparando uma merengue francesa: bata as claras em neve, depois aperte-as adicionando o açúcar em três vezes e aumentando progressivamente a velocidade da batedeira.
8. O merengue está pronto quando ele estiver liso, brilhante e formar o bico de pássaro.
9. Em seguida, adicione as gemas e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo suficiente para incorporá-las.
10. Finalize incorporando delicadamente a farinha peneirada com a espátula.
11. Coloque a massa em um saco de confeitar com um bico liso de 10 a 12 mm de diâmetro.
12. Coloque em uma cartouche (em duas vezes para obter biscoito suficiente para dar a volta na forma) e dois círculos de biscoito de 22 cm de diâmetro (dependendo do tamanho da forma que você usará para a

montagem) em uma assadeira coberta com papel manteiga.

13. Polvilhe uma vez com açúcar de confeiteiro, aguarde dois minutos e polvilhe novamente.
14. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos (o biscoito deve subir quando pressionado com o dedo, mas deve ser bem macio).
15. Ao retirar do forno, coloque o biscoito sobre uma grade e deixe esfriar.
16. Quando estiver frio, disponha a cartouche ao redor da forma e um biscoito na base.
17. O confit de morangos: de morangos 2 colheres de sopa de açúcar 1 fio de suco de limão Retire os talos e corte os morangos, adicione o açúcar e o limão e cozinhe em fogo baixo.
18. Quando estiver cozido, bata para obter um resultado bem liso e conserve na geladeira.
19. O creme de chocolate amargo: de leite integral de creme de leite fresco de gemas de açúcar refinado de chocolate amargo Caraíbes ou um chocolate com 65/70% de cacau Aqueça o leite e o creme.
20. Bata as gemas com o açúcar, em seguida, despeje o líquido quente sobre elas, misturando bem.
21. Despeje de volta na panela e cozinhe até atingir 83°C, mexendo sempre.
22. Em seguida, despeje o creme obtido sobre o chocolate, e misture com um mixer de mão para obter uma boa emulsão.
23. Cubra o creme com filme plástico e leve à geladeira até a montagem.
24. A mousse de baunilha: de gelatina de leite integral 1 fava de baunilha de açúcar refinado de gemas de creme de leite fresco (com 35% de gordura) Comece preparando o creme inglês: coloque a gelatina em uma tigela com água bem fria.
25. Leve o leite com as sementes de baunilha à fervura.
26. Bata as gemas com o açúcar.
27. Despeje sobre elas metade do leite fervente, batendo bem, em seguida, despeje tudo de volta na panela.
28. Cozinhe em fogo baixo até atingir a temperatura de 85°C.
29. Adicione a gelatina reidratada e escorrida.
30. Deixe o creme esfriar.
31. Quando ele estiver em cerca de 35°C, bata o creme de leite bem frio em chantilly não muito firme.
32. Quando o creme inglês estiver em torno de 30°C, adicione uma pequena parte do chantilly e incorpore misturando vigorosamente.
33. Adicione em seguida o restante do chantilly delicadamente, cuidando para não desmoronar a mistura para obter a mousse.
34. Passe imediatamente para a montagem.
35. Montagem: Espalhe cerca de 1/3 do confit de morangos sobre o biscoito.
36. Adicione em seguida metade da mousse, seguida por pontos de creme de chocolate no interior.
37. Adicione o segundo biscoito, seguido por 1/3 do confit de morangos novamente.
38. Despeje o restante da mousse de baunilha, em seguida, novamente, pontos de creme de chocolate na mousse.
39. Alise a superfície e coloque na geladeira por no mínimo 3 a 4 horas.
40. A chantilly de baunilha & a decoração: de creme de leite com 35% de gordura de açúcar de confeiteiro Um pouco de extrato ou pó de baunilha Alguns morangos Os restos do confit de morango e do creme de chocolate Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro e a baunilha em chantilly.
41. Decore a charlotte com a chantilly (eu usei um bico Saint-Honoré) e decore com os restos do confit de morango, do creme de chocolate e alguns morangos frescos antes de saborear!

42. No momento no Insta Ver esta publicação no Instagram Uma publicação compartilhada por Flavie (@iletaitungateau) Espero que isso tenha ajudado!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com