

Charlotte de chocolate duplo

Ingrédients

- 120g de claras de ovo (cerca de 4 claras)
- 100g de açúcar refinado
- 80g de gemas de ovo (cerca de 5 gemas)
- 100g de farinha T55
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 colher de sopa de leite
- 35g de leite integral
- 145g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 90g de chocolate amargo Guanaja com 70% de cacau
- 1 colher de sopa de leite para umedecer o biscoito
- 35g de leite integral
- 150g de creme de leite fresco
- 120g de chocolate ao leite Jivara com 40% de cacau
- 200 a 250g de creme de leite fresco (dependendo do tipo de modelagem escolhido)
- 20 a 25g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Com um pouco (muito) de atraso, finalmente posto para vocês a receita feita para o 2º aniversário da minha filha, é claro, um bolo de "chocolate".
2. Optei por fazer uma charlotte, é um bolo relativamente rápido de preparar e fácil para as crianças comerem!
3. Trata-se, portanto, de uma charlotte de duplo chocolate à qual adicionei uma base de praliné (você pode substituir o praliné simples por uma base crocante) e uma decoração de chantilly. Ingredientes: Usei os chocolates Jivara & Guanaja da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto no site inteiro (parceria).
4. Comece preparando uma merengue francesa: bata as claras em neve, depois aperte-as adicionando o açúcar em três vezes e aumentando gradualmente a velocidade do misturador.
5. O merengue está pronto quando estiver liso, brilhante e formar o "bico de pássaro".
6. Em seguida, adicione as gemas de ovo e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo necessário para incorporá-las.
7. Termine incorporando delicadamente a farinha peneirada com uma espátula.
8. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com uma ponta lisa de 10 a 12mm de diâmetro.
9. Modele (em uma assadeira coberta com papel manteiga) uma "cartouche" (em duas vezes para ter biscoito suficiente para contornar seu aro) e dois círculos de biscoito com 20cm de diâmetro (dependendo do tamanho do aro que você vai usar para a montagem).
10. Polvilhe uma primeira vez com açúcar de confeiteiro misturado com um pouco de cacau, espere dois minutos e polvilhe-os novamente.
11. Coloque no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos (o biscoito deve voltar quando pressionado com o dedo, mas deve estar bem macio).
12. Quando sair do forno, coloque o biscoito em uma grade e deixe esfriar.
13. Em seguida, corte a base do "cartouche" e coloque-a no aro colocado no prato de servir.
14. Adicione o primeiro círculo de biscoito cortado novamente para o tamanho certo, embeba-o com leite usando um pincel.
15. Se desejar, adicione praliné nesse momento.

16. Derreta o chocolate suavemente.
17. Aqueça o leite, em seguida despeje-o sobre o chocolate, emulsionando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
18. Quando a ganache estiver em torno de 55°C, bata o creme de leite até obter chantilly não muito firme e incorpore cuidadosamente com uma espátula.
19. Despeje a mousse no aro de biscoitos, adicionando, se desejar, pérolas crocantes ou gotas de chocolate.
20. Adicione o segundo biscoito à la cuillère, embebendo-o também com um pouco de leite.
21. Deixe cristalizar na geladeira enquanto prepara a segunda mousse.
22. Derreta o chocolate suavemente.
23. Aqueça o leite, em seguida despeje-o sobre o chocolate, emulsionando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
24. Quando a ganache estiver em torno de 50°C, bata o creme de leite até obter chantilly não muito firme e incorpore cuidadosamente com uma espátula.
25. Despeje a mousse sobre o bolo (você pode novamente adicionar gotas de chocolate ou pérolas crocantes), alise a superfície e deixe cristalizar na geladeira por pelo menos 2 horas.
26. Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro para fazer chantilly.
27. Molde sobre a charlotte e decore com algumas lascas de chocolate e aproveite!