

Charlotte de baunilha e praliné de avelã

Ingrédients

- 120g de claras de ovo (cerca de 4 claras)
- 100g de açúcar granulado
- 80g de gemas de ovo (cerca de 5 gemas)
- 100g de farinha T55
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 55g de praliné de avelã
- 35g de Azelia ou outro chocolate ao leite
- 45g de crepes dentelle esfarelados
- 3g de gelatina
- 70g de leite integral
- 25g de mascarpone
- 1 fava de baunilha
- 20g de açúcar granulado (1)
- 30g de gemas de ovo
- 10g de açúcar granulado (2)
- 50g de praliné de avelã
- 300g de creme de leite integral (com 30 ou 35% de gordura)
- 50g de leite para embebedar
- 100g de leite integral
- 200g de creme
- 1 fava de baunilha
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate waina

Préparation

1. Você pode ter notado que, fora os troncos de Natal, eu não faço entremets com muita frequência; as charlottes são a exceção a esta regra.
2. Elas são infinitamente adaptáveis e não precisam de congelamento, em suma, têm tudo para agradar!
3. Aqui está uma deliciosa charlotte marmorizada de baunilha e praliné de avelã, cheia de suavidade e textura
Material: Batedeira Batedor Mini espátula angulada Placa perfurada Sacos de confeiteiro Bico de 18mm Bico de 10mm Bico de 12mm Círculo de 20cm Ingredientes: Eu usei as avelãs da Koro para o praliné: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei os chocolates Azelia & Waina da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 1h15 + 12 minutos de cozimento + mínimo de 3h de descanso Para uma charlotte de 20cm de diâmetro: Biscoito de colher: de claras de ovo (cerca de 4 claras) de açúcar granulado de gemas de ovo (cerca de 5 gemas) de farinha T55 QS de açúcar de confeiteiro 1 colher de sopa de cacau em pó Comece preparando um merengue francês: bata as claras em neve e depois firme-as acrescentando o açúcar em três vezes e aumentando progressivamente a velocidade da batedeira.
6. O merengue está pronto quando está liso, brilhante e forma o pico de pássaro.
7. Em seguida, adicione as gemas e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo suficiente para incorporá-las.
8. Termine incorporando delicadamente a farinha peneirada com uma espátula.
9. Depois, divida a massa em duas e adicione uma colher de sopa de cacau em pó peneirado em uma das massas.
10. Coloque cada massa em dois sacos de confeiteiro equipados com um bico liso de 10 a 12mm de

diâmetro.

11. Forme (em uma placa coberta com papel manteiga) uma cartouche (em duas vezes para ter biscoito suficiente para contornar seu círculo) alternando as duas massas e dois círculos de biscoito de 20cm de diâmetro (dependendo do tamanho do círculo que você vai usar para a montagem).
12. Polvilhe uma primeira vez com açúcar de confeiteiro, espere dois minutos e polvilhe uma segunda vez.
13. Coloque no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos (o biscoito deve subir quando pressionado com um dedo, mas deve ser bem macio).
14. Quando sair do forno, coloque o biscoito em uma grade e deixe esfriar.
15. Crocante de praliné: de praliné de avelã de Azelia ou outro chocolate ao leite de crepes dentelle esfarelados Derreta o chocolate e depois adicione o praliné e os crepes dentelle esfarelados.
16. Mousse de baunilha: de gelatina de leite integral de mascarpone 1 fava de baunilha de açúcar granulado (1) de gemas de ovo de açúcar granulado (2) de praliné de avelã de creme de leite integral (com 30 ou 35% de gordura) Comece preparando o creme inglês: coloque a gelatina em uma tigela de água bem fria.
17. Leve o leite, o mascarpone, as sementes de baunilha e o açúcar (1) para ferver.
18. Bata as gemas com o açúcar (2).
19. Despeje sobre elas metade do leite fervendo, batendo bem, e depois devolva tudo para a panela.
20. Cozinhe em fogo baixo até atingir a temperatura de 85°C.
21. Adicione a gelatina reidratada e coada, depois divida o creme em duas partes iguais de cerca de .
22. Em uma delas, adicione o praliné.
23. Deixe os cremes esfriar.
24. Quando os cremes estiverem a cerca de 35°C, bata duas vezes de creme de leite bem frio em chantilly não muito firme.
25. Quando os cremes ingleses estiverem a cerca de 30°C, adicione em cada um uma pequena parte do chantilly e incorpore misturando vigorosamente.
26. Adicione em seguida o restante do chantilly aos poucos, tomando cuidado para não deixar cair a mistura, para obter suas duas mousses.
27. Montagem: de leite para embebedar Corte a base da cartouche para ter uma base bem lisa.
28. Coloque-a dentro do círculo colocado sobre o prato de serviço, e adicione um dos biscoitos redondos.
29. Embeba com metade do leite, depois espalhe o crocante por cima.
30. Em seguida, adicione alternadamente um pouco de mousse de baunilha e de mousse de avelã, depois coloque o segundo biscoito e embeba com o restante do leite.
31. Por fim, adicione alternadamente as duas mousses restantes e alise a superfície.
32. Coloque na geladeira por pelo menos 3 horas.
33. Namelaka waina: de leite integral de creme 1 fava de baunilha de gelatina de chocolate waina Praliné de avelã & algumas avelãs para decoração Reidrate a gelatina em água fria.
34. Leve o leite para ferver com as sementes da fava de baunilha.
35. Adicione a gelatina reidratada e coada.
36. Despeje sobre o chocolate previamente derretido.
37. Adicione o creme frio e misture com um mixer de imersão para obter um creme bem liso.
38. Deixe cristalizar por uma noite na geladeira.
39. Depois, sem trabalhar ou bater o creme, coloque-o em um saco de confeitar equipado com um bico liso de 18mm e aplique-o sobre a charlotte.

40. Adicione um pouco de praliné e meia-avelãs, e depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com