

Charlotte ao estilo tiramisu.

Ingrédients

- 120g de claras de ovos (cerca de 4 claras)
- 100g de açúcar granulado
- 80g de gemas (cerca de 5 gemas)
- 100g de farinha T55
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 100g de chocolate
- 20g de mel
- 120g de creme de leite
- 1 a 2 colheres de café solúvel (dependendo se você deseja um resultado mais ou menos cafeinado)
- 3 ovos extra frescos
- 100g de açúcar
- 500g de mascarpone
- 1 grande espresso
- 150g de creme de leite integral
- 10g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. O que a Charlotte e o Tiramisu têm em comum?
2. A bolacha Champagne, claro!
3. Então, era apenas uma questão de tempo antes que eu misturasse os dois para obter uma charlotte tiramisu!
4. Você adorou minha torta tiramisu, que ainda é uma das receitas mais procuradas do blog, espero que a versão da charlotte agrade igualmente :) Para uma versão sem ovos crus, você pode usar o creme de esta receita.
5. Ingredientes: Usei o chocolate Caraíbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Material: Sacos de confeitar Bico 18mm Bico 10mm Anel 18cm Placa perfurada Tempo de preparo: 1h10 + 10 minutos de cozimento + descanso Para uma charlotte de 18cm de diâmetro por 8cm de altura (é claro, é possível fazer mais ampla e menos alta): Biscoito Champagne: de claras de ovos (cerca de 4 claras) de açúcar granulado de gemas (cerca de 5 gemas) de farinha T55 QS de açúcar de confeiteiro 1 colher de sopa de cacau em pó 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 mixer.
7. A merengue está pronta quando está lisa, brilhante e forma o bico de pássaro.
8. Em seguida, adicione as gemas de ovo e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo suficiente para incorporá-las.
9. Termine incorporando suavemente a farinha peneirada com uma espátula de silicone.
10. Coloque a massa em um saco de confeitar com um bico liso de 10 a 12 mm de diâmetro.
11. Coloque (em uma assadeira coberta com papel manteiga) uma cartucheira (duas vezes para ter biscoito suficiente para circundar seu anel) e dois círculos de biscoito de 20 cm de diâmetro (dependendo do tamanho do anel que você usará para a montagem).
12. Polvilhe uma primeira vez com uma quantidade igual de cacau e açúcar de confeiteiro, aguarde dois minutos e polvilhe novamente.
13. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos (o biscoito deve voltar ao pressionar com o dedo, mas deve ser bem macio).

14. Quando sair do forno, coloque o biscoito em uma grade e deixe esfriar.
15. Ganache de chocolate amargo & café: de chocolate de mel de creme de leite 1 a 2 colheres de café solúvel (dependendo se você deseja um resultado mais ou menos cafeinado) Derreta o chocolate.
16. Aqueça o creme com o mel e o café solúvel, depois despeje várias vezes sobre o chocolate, misturando bem.
17. Se necessário, use um mixer de mão para obter uma ganache lisa e brilhante.
18. Creme de mascarpone: 3 ovos extra frescos de açúcar de mascarpone Separe as claras das gemas.
19. Bata as gemas com de açúcar, depois adicione o mascarpone.
20. Quando a mistura estiver homogênea, bata as claras em neve com as de açúcar restantes.
21. Incorpore suavemente as claras ao primeiro creme, depois passe para a montagem.
22. Montagem e decoração: rinde espresso de creme de leite integral de açúcar de confeitiro QS de cacau em pó sem açúcar No seu anel colocado sobre o prato de serviço, coloque a cartucheira de biscoitos recortada na base e um primeiro biscoito no fundo.
23. Umedeça o biscoito com café, depois espalhe um pouco de ganache de chocolate e café no fundo.
24. Adicione cerca de metade da mousse de mascarpone.
25. Coloque o segundo biscoito, umedeça-o também com café e espalhe novamente a ganache (reserve um pouco para a decoração).
26. Despeje o restante da mousse e alise a superfície.
27. Coloque a charlotte no refrigerador por pelo menos 4 horas (se possível, durante a noite), depois bata o creme de leite em chantilly com o açúcar de confeitiro.
28. Espalhe sobre a charlotte, adicione o restante da ganache e polvilhe com cacau em pó sem açúcar antes de se deliciar!