

Rocambole estilo charlotte, manga e limão verde

Ingrédients

- 60g de claras de ovo (aproximadamente 2 claras)
- 50g de açúcar cristal
- 40g de gemas de ovo (aproximadamente 2 a 3 gemas)
- 50g de farinha T55
- 50g de chocolate branco
- 30g de purê de amêndoas
- 25g de crepes dentelle
- 70g de suco de limão
- 40g de ovo
- 1 gema de ovo
- 55g de açúcar
- 12g de amido de milho
- 60g de manteiga
- 230g de creme de leite fresco
- 2 mangas
- 1 limão
- 150g de creme de leite fresco
- 15g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Nova torta de Natal, sem forma de torta e sem congelador!
2. Você deve ter notado, se passa regularmente por aqui, que a charlotte é um dos meus bolos favoritos, adaptável infinitamente de acordo com as estações e os gostos.
3. Então, eu queria fazer uma em forma de torta para este Natal, com sabores exóticos, manga e limão, muito leve e frutado para terminar bem uma refeição festiva. A receita é bastante fácil, no entanto, ela não pode ser preparada com antecedência e congelada, a manga fresca e o chantilly suportam mal a congelação.
4. Você pode prepará-la sem problemas na véspera e conservá-la no refrigerador.
5. Material: Bandeja perfurada Mini espátula curva Sacolas de confeitaria Bico de confeitaria Saint Honoré de Buyer Ingredientes: Eu usei o chocolate Ivoire da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Eu usei o purê de amêndoas da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Tempo de preparo: 1h15 + 12 minutos de cozimento Para uma torta de 30cm de comprimento (8 a 10 pessoas): Biscoito de champagne: de claras de ovo (aproximadamente 2 claras) de açúcar cristal de gemas de ovo (aproximadamente 2 a 3 gemas) de farinha T55 QS de açúcar de confeiteiro Comece preparando um merengue francês: 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 está liso, brilhante e forma o pico de pássaro.
9. Em seguida, adicione as gemas de ovo e bata novamente por alguns segundos, apenas o suficiente para incorporá-las.
10. Finalize incorporando delicadamente a farinha peneirada com uma espátula.
11. Poche o biscoito de champagne em uma bandeja coberta com papel manteiga, em cartucheria para o entorno da forma e em um retângulo para a base da torta.
12. Polvilhe açúcar de confeiteiro duas vezes, depois leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 12 minutos.

13. Deixe esfriar.
14. Em seguida, coloque a cartucheria ao redor da forma, e o retângulo de biscoito no fundo.
15. Eu usei uma moldura retangular com rodóide, você pode, é claro, fazer o formato de sua escolha, ou até improvisar uma forma do tamanho que desejar com papelão e fita adesiva, tudo coberto com papel manteiga ou de acetato.
16. Crocante de limão: de chocolate branco de purê de amêndoas As raspas de um limão de crepes dentelle Derreta o chocolate, adicione o purê de amêndoas e as raspas, depois os crepes dentelle quebrados.
17. Espalhe o crocante sobre o biscoito de champagne, aperte bem e coloque na geladeira até o chocolate cristalizar.
18. Mousse de limão: de suco de limão As raspas de imões de ovo ema de ovo de açúcar de amido de milho de manteiga de creme de leite fresco Misture o açúcar com as raspas.
19. Adicione o ovo e a gema, bata bem, depois adicione o amido de milho e misture novamente.
20. Aqueça o suco de limão, depois despeje o líquido quente sobre os ovos.
21. Coloque tudo de volta na panela e cozinhe até engrossar em fogo médio, mexendo constantemente.
22. Fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e misture bem, ou se possível, use um mixer de imersão.
23. Depois, cubra com filme plástico em contato e resfrie totalmente na geladeira.
24. Depois, bata o creme de leite em ponto de chantilly não muito firme, e incorpore delicadamente ao creme de limão.
25. Passe imediatamente para a montagem.
26. Montagem: 2 mangas imão Corte uma manga em fatias finas.
27. Despeje um pouco de mousse sobre o crocante, alise, adicione metade das fatias de manga.
28. Repita o processo: mais mousse, depois o restante das fatias de manga.
29. Finalize com a mousse, alise e coloque na geladeira por no mínimo 2 horas.
30. Corte a segunda manga em pequenos cubos, depois misture-os com o suco de limão.
31. Reserve na geladeira.
32. Chantilly & acabamentos: de creme de leite fresco de açúcar de confeiteiro A manga com limão Algumas raspas para decorar Bata o creme de leite em chantilly com o açúcar de confeiteiro.
33. Coloque em um saco de confeitar com bico Saint-Honoré.
34. Poche o chantilly ao longo da torta formando dois "redemoinhos" de cada lado.
35. Adicione os cubos de manga no centro, depois adicione algumas raspas antes de saborear!