

Charlotte de dois limões

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
- 100g de suco de limão amarelo
- 80g de suco de limão verde
- 10g de agar agar
- 40g de açúcar
- 30g de suco de limão verde
- 20g de açúcar de confeiteiro
- 40g de suco de limão verde
- 50g de suco de limão amarelo
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 75g de açúcar
- 15g de maizena
- 75g de manteiga
- 65g de claras de ovo
- 250g de creme de leite fresco
- 200g de creme de leite fresco
- 20g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Uma sobremesa de limão, uma boa maneira de manter um pouco de sol com a chegada do outono!
2. Melhor ainda se for uma charlotte com dois limões, amarelos e verdes, bem azeda graças ao seu gel de limões e bem leve graças à sua mousse de claras de ovo.
3. A receita não é muito complicada, e você pode começar na véspera para o gel de limão e a calda de absorção se quiser economizar tempo!
4. Comece preparando um merengue francês: bata as claras em neve e, em seguida, aperte-as adicionando o açúcar em três vezes e aumentando gradualmente a velocidade da batadeira.
5. O merengue está pronto quando está liso, brilhante e faz o bico de pássaro.
6. Em seguida, adicione as gemas e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo de incorporá-las.
7. Termine incorporando delicadamente a farinha peneirada com a espátula.
8. Quando a massa estiver lisa, coloque-a em um saco de confeitar com um bico liso 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 dar a volta no seu aro) e um círculo de biscoito de 20 a 22cm de diâmetro (dependendo do tamanho do aro que você vai usar para a montagem).
10. Polvilhe uma primeira vez com açúcar de confeiteiro, espere dois minutos e polvilhe novamente.
11. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos (o biscoito deve voltar ao ser pressionado com o dedo, mas deve estar bem macio).
12. Quando sair do forno, coloque o biscoito em uma grade e deixe esfriar.
13. Misture o agar-agar e o açúcar.
14. Ferva os sucos de limão e, em seguida, despeje a mistura anterior sobre eles como se fosse uma chuva.

15. Misture bem, ferva novamente e cozinhe em fogo brando por 2 a 3 minutos.
16. Despeje em um recipiente e deixe esfriar completamente.
17. Misture os dois ingredientes.
18. Misture o açúcar com as raspas.
19. Adicione o ovo e a gema, bata bem e depois adicione a maizena e misture novamente.
20. Aqueça os sucos de limão e, em seguida, despeje o líquido quente sobre os ovos.
21. Devolva tudo à panela e engrosse em fogo médio, mexendo constantemente.
22. Fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos e misture bem, ou misture com um mixer de imersão.
23. Em seguida, cubra com filme plástico em contato e resfriar completamente na geladeira.
24. Em seguida, bata o creme de leite em chantilly não muito firme e incorpore delicadamente no creme de limão.
25. Por fim, bata as claras em neve e incorpore delicadamente à mistura anterior.
26. Passe imediatamente para a montagem.
27. Coloque a cartouche dentro do aro coberto com rodóide e sobre o prato de serviço.
28. Adicione o primeiro círculo de biscoito de colher dentro, em seguida, umedeça-o com a calda.
29. Adicione cerca de metade da mousse e, em seguida, o gel de limão (que você terá previamente misturado para evitar um efeito muito gelificado).
30. Coloque o segundo biscoito, umedeça-o e, em seguida, novamente a mousse e o gel de limão (reserve o restante para a decoração).
31. Refrigere a charlotte por no mínimo 3 horas.
32. Bata o creme de leite em chantilly com o açúcar de confeitiro.
33. Aplique sobre a charlotte, decore com gel de limão e raspas, e finalmente, aproveite!