

Charlotte de chocolate e pistache

Ingrédients

- 120g de leite integral
- 120g de creme de leite integral
- 50g de gemas de ovos
- 20g de açúcar
- 100g de chocolate amargo Caraïbes ou um chocolate com 65/70% de cacau
- 100g de pistaches
- 50g de açúcar
- 15g de água
- 1 pitada de flor de sal
- 135g de açúcar de confeiteiro
- 135g de amêndoa em pó
- 160g de ovos
- 3 colheres de chá de cacau em pó
- 150g de claras de ovos
- 35g de manteiga derretida
- 35g de farinha T45
- 25g de açúcar
- 55g de purê de pistache
- 35g de chocolate Caraïbes
- 45g de crepes dentelle esfarelados
- 80g de leite
- 80g de creme de leite (1)
- 35g de gemas de ovos
- 15g de açúcar
- 4g de gelatina
- 100g de purê de pistache
- 50g de creme de leite (2)
- 150g de creme de leite integral
- 15g de açúcar de confeiteiro
- 1 a 2 colheres de sopa de purê de pistache dependendo do seu gosto

Préparation

1. Entre as combinações que eu gosto muito, aqui está uma muito gulosa, pistache & chocolate amargo, aqui reunidos em uma sobremesa estilo charlotte.
2. "Estilo" porque eu decidi substituir a bolacha champagne por um biscoito joconde de cacau, mas fora isso a montagem permanece a mesma.
3. É um bolo relativamente longo de preparar, mas se necessário, várias etapas podem ser preparadas com antecedência (o praliné se conserva bem por várias semanas em um pote hermético à temperatura ambiente, e o creme pode ser colocado num anel e congelado vários dias antes também).
4. Finalmente, se necessário, você pode até preparar toda a charlotte com antecedência e congelá-la, exceto o chantilly a ser adicionado no último momento. Ingredientes :Eu usei o purê de pistache, pistaches picadas, pistaches inteiras e a amêndoa em pó de Koro : código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Eu usei o chocolate Caraïbes da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Material : Termômetro Batedor Mini espátula dobrada Placa perfurada Saco de confeiteiro Bico 18mm Bico 10mm Círculo de 22cm Rodoid Tempo de preparação: 1h45 + tempo de descanso + 10 minutos de

cozedura Para uma charlotte de 22cm de diâmetro: Creme de chocolate amargo : de leite integral de creme de leite integral de gemas de ovos de açúcar de chocolate amargo Caraïbes ou um chocolate com 65/70% de cacau Aqueça o leite e o creme de leite.

7. Bata as gemas com o açúcar, depois despeje o líquido quente por cima, mexendo bem.

8. Coloque de volta na panela e cozinhe até 83°C enquanto mexe sem parar.

9. Em seguida, despeje o creme obtido sobre o chocolate e misture com um mixer de imersão para obter uma boa emulsão.

10. Cubra o creme em contato e coloque na geladeira até a montagem.

11. Praliné de pistache : de pistaches de açúcar de água 1 pitada de flor de sal Prepare um caramelo com a água e o açúcar.

12. Despeje sobre as pistaches e deixe esfriar completamente.

13. Quando o caramelo estiver frio, adicione a flor de sal e misture até obter um praliné.

14. Reserve até a montagem.

15. Biscoito joconde de cacau : de açúcar de confeiteiro de amêndoa em pó de ovos 3 colheres de chá de cacau em pó de claras de ovos de manteiga derretida de farinha T45 de açúcar Pré-aqueça o forno a 210°C.

16. Misture o açúcar de confeiteiro e a amêndoa em pó.

17. Despeje a mistura na tigela do processador de alimentos equipado com o batedor, ou use uma batedeira elétrica.

18. Adicione os ovos aos poucos enquanto bate, e deixe a mistura crescer.

19. Retire uma pequena quantidade de clara de ovo e adicione o cacau em pó.

20. Incorpore essa mistura à manteiga previamente derretida.

21. Adicione pouco a pouco essa manteiga cacaotada à mistura ovo – açúcar – amêndoa com a ajuda de uma espátula, depois incorpore a farinha.

22. Bata as claras em neve, adicionando progressivamente o açúcar assim que as claras começarem a firmar.

23. Adicione as claras em neve firmes à mistura anterior com uma espátula.

24. Espalhe o biscoito em duas placas (para formar o contorno da charlotte, o círculo inferior e um círculo menor para a montagem).

25. Asse o biscoito joconde por 8 a 10 minutos.

26. Deixe esfriar, depois corte uma tira para o contorno da charlotte (você pode usar uma fita de rodoid para facilitar o desmolde), um círculo para o fundo e um círculo menor.

27. Crocante de choco-pistache : de purê de pistache de chocolate Caraïbes de crepes dentelle esfarelados Derreta o chocolate, depois adicione o purê de pistache e os crepes dentelle esfarelados.

28. Espalhe o crocante no fundo da charlotte pressionando bem, depois coloque na geladeira para que o crocante cristalize.

29. Mousse de pistache : de leite de creme de leite (1) de gemas de ovos de açúcar de gelatina de purê de pistache de creme de leite (2) Ferva o leite e o creme de leite (1).

30. Coloque a gelatina para hidratar em uma tigela com água fria.

31. Misture as gemas e o açúcar.

32. Quando o leite e o creme de leite estiverem fervendo, despeje sobre a mistura de gemas e açúcar batido até branquear, coloque de volta no fogo e leve tudo a 85°C enquanto mexe.

33. Adicione a gelatina escorrida e depois o purê de pistache.

34. Bata o creme de leite (2) em chantilly não muito firme.

35. Quando o creme inglês estiver entre 30 e 35°C, incorpore delicadamente o chantilly com a ajuda de uma espátula.
36. Passe imediatamente à montagem.
37. Montagem : Pedacos de pistache (opcional) Despeje metade da mousse sobre o crocante.
38. Adicione o biscoito joconde e depois distribua o creme de chocolate por cima (reserve um pouco para a decoração).
39. Polvilhe com pedacos de pistache.
40. Despeje o restante da mousse.
41. Coloque na geladeira.
42. Quando a mousse cristalizar, distribua sobre ela o praliné de pistache.
43. Chantilly de pistache & acabamentos : de creme de leite integral de açúcar de confeitiro 1 a 2 colheres de sopa de purê de pistache dependendo do seu gosto Lascas / pedacos de chocolate Pistaches inteiras Bata o creme de leite com o açúcar de confeitiro.
44. Quando se formar um chantilly, adicione o purê de pistache.
45. Distribua o chantilly, assim como o restante do creme de chocolate sobre a charlotte.
46. Decore com pistaches e lascas de chocolate e, em seguida, delicie-se!