

Charlotte de chocolate e café

Ingrédients

- 2g de gelatina
- 26g de açúcar
- 45g de gemas de ovos
- 160g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura
- 20g de trablit (extrato de café)
- 120g de claras de ovos
- 100g de açúcar
- 80g de gemas de ovos
- 100g de farinha
- 55g de praliné de avelã
- 35g de chocolate amargo
- 45g de crepes dentelle
- 110g de chocolate amargo com 70% de cacau
- 75g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura (1)
- 150g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura (2)
- 100g de claras de ovos
- 100g de açúcar refinado
- 100g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Eu fiz esta charlotte há algumas semanas, por ocasião do aniversário do meu pai, que como vocês podem imaginar, gosta muito de chocolate e café.
2. Aqui está a receita de uma charlotte bem simples, mas muito boa, composta, é claro, de um biscoito embebido em café, uma mousse e uma camada crocante de chocolate, um creme de café, e para a decoração, alguns bastões de merengue.
3. Se você não gostar de merengue ou estiver com pouco tempo, pode também preparar um chantilly com raspas de chocolate para colocar sobre a charlotte.
4. Para o creme, se você não tiver trablit, pode usar essência de café, ajustando conforme o seu gosto e a intensidade.
5. Equipamento: Anel para bolo Sacos de confeitar Placa de cozimento Bico 10mm Tempo de preparação: 1h30 + cerca de 1h30 de cozimento Para uma charlotte de 18 a 20cm de diâmetro | 8 pessoas: Creme de café: de gelatina de açúcar de gemas de ovos de creme de leite com 30 ou 35% de gordura de trablit (extrato de café) Coloque a gelatina para reidratar em uma tigela com água fria.
6. Bata as gemas com o açúcar.
7. Aqueça o creme de leite, em seguida, despeje-o sobre os ovos.
8. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente, até atingir uma temperatura de 85°C.
9. Fora do fogo, adicione a gelatina escorrida e o trablit.
10. Depois, duas opções: ou despeje o creme em um círculo de diâmetro menor que o círculo da charlotte e congele-o, ou, se você, como eu, não tiver espaço no congelador, esfrie-o na geladeira cobrindo com filme plástico em contato.
11. Biscoito: de claras de ovos de açúcar de gemas de ovos de farinha QS de açúcar de confeiteiro QS de cacau em pó Comece preparando um merengue francês: bata as claras em neve e, em seguida, acrescente o açúcar em três vezes, aumentando gradualmente a velocidade da batedeira.

12. O merengue está pronto quando estiver macio, brilhante e fazendo um pico firme.
13. Em seguida, adicione as gemas e bata novamente por alguns segundos, apenas para incorporá-las.
14. Finalize incorporando delicadamente a farinha peneirada com uma espátula.
15. Quando a massa estiver lisa, coloque-a em um saco de confeitar com um bico liso de 10 a 12mm de diâmetro.
16. Coloque (em uma placa forrada com papel manteiga) uma faixa lateral (em duas vezes para ter biscoito suficiente para rodear seu molde) e dois círculos de biscoito de 18 a 20cm de diâmetro (dependendo do tamanho do molde que você irá usar para montar).
17. Polvilhe uma primeira vez com açúcar de confeiteiro, espere dois minutos e polvilhe uma segunda vez, depois uma terceira com cacau.
18. Coloque no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos (o biscoito deve subir quando pressionado com o dedo, mas deve ser bem macio).
19. Quando retirar do forno, coloque o biscoito sobre uma grade e deixe esfriar.
20. Quando esfriar, corte as faixas laterais de um lado para ter uma base nivelada, depois coloque-as dentro do anel.
21. Coloque no centro o primeiro círculo de biscoito cortado no tamanho certo.
22. Calda: Um expresso Use um pincel para umedecer ligeiramente o biscoito com café.
23. Crocante de chocolate e praliné de avelã: de praliné de avelã de chocolate amargo de crepes dentelle Derreta o chocolate, em seguida, adicione o praliné.
24. Incorpore em seguida as crepes dentelle esfareladas.
25. Espalhe o crocante sobre o biscoito e coloque na geladeira.
26. Mousse de chocolate: de chocolate amargo com 70% de cacau de creme de leite com 30 ou 35% de gordura (1) de creme de leite com 30 ou 35% de gordura (2) Derreta lentamente o chocolate.
27. Aqueça o creme (1), depois despeje em três vezes sobre o chocolate derretido, mexendo bem após cada adição para obter uma ganache lisa e brilhante (se necessário, use um mixer de imersão).
28. Bata o creme de leite (2) em chantilly, não muito firme.
29. Retire uma grande colher de chantilly e misture com a ganache.
30. Em seguida, adicione delicadamente o restante do chantilly com uma espátula para obter uma mousse homogênea.
31. Despeje metade da mousse sobre o crocante.
32. Em seguida, se você congelou o creme, coloque-o sobre a mousse.
33. Se esfriou na geladeira, coloque-o ou espalhe direto com uma colher sobre a mousse.
34. Cubra-o com o segundo biscoito, umedeça-o com café, depois cubra com o restante da mousse de chocolate.
35. Coloque a charlotte na geladeira por pelo menos 3 horas.
36. Merengue suíço: de claras de ovos de açúcar refinado de açúcar de confeiteiro Bata as claras adicionando progressivamente os dois açúcares misturados.
37. Quando as claras começarem a firmar, coloque a tigela em banho-maria e continue batendo até que o merengue atinja 55°C.
38. Deve estar bem brilhante e firme.
39. Retire a tigela do fogo e continue batendo o merengue até esfriar completamente (isso leva bastante tempo, cerca de um quarto de hora).
40. Quando o merengue estiver frio, coloque-o em um saco de confeitar com um bico liso de 10mm e faça

bastões em uma placa forrada com papel manteiga.

41. Asse no forno pré-aquecido a 95°C por cerca de 1 hora, observando se você prefere o merengue mais crocante ou mais macio.
42. Deixe esfriar, depois quebre em pedaços de diferentes tamanhos.
43. Cubra a charlotte com pedaços de merengue, polvilhe com cacau e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com