

Charlotte de baunilha e noz-pecã

Ingrédients

- 500g de nozes-pecã
- 300g de açúcar
- 50g de água
- 60g de leite integral
- 60g de creme de leite fresco
- 25g de gema de ovo
- 10g de açúcar refinado
- 45g de chocolate ao leite
- 65g de praliné de pecã
- 150g de claras de ovo (cerca de 5 claras)
- 150g de açúcar
- 100g de gemas de ovo (cerca de 6 gemas)
- 130g de farinha
- 40g de açúcar
- 50g de água
- 7g de aroma de baunilha
- 45g de praliné de pecã
- 30g de Jivara ou chocolate ao leite 40%
- 40g de crepes dentelle esfareladas
- 2g de gelatina
- 45g de leite integral
- 10g de creme de leite fresco (1)
- 1 fava de baunilha
- 10g de açúcar (1)
- 15g de gemas de ovo
- 5g de açúcar (2)
- 200g de creme de leite fresco
- 20g de açúcar
- 1 colher de chá de aroma de baunilha
- 30g de chantilly

Préparation

1. E aí está a receita do bolo feito para os 30 anos do meu marido e cujos sabores ele escolheu, uma charlotte de baunilha e pecã!
2. Temos portanto obviamente um biscoito cuillère feito em cartouche, uma mousse de baunilha mas também um crocante e um cremoso de praliné de pecã.
3. Finalmente, nas finalizações, fiz um sabayon de baunilha que caramelizei como crème brûlée para uma dose extra de gulodice. Você pode, claro, preparar o praliné de pecã com vários dias/semanas de antecedência para economizar tempo, ele se conserva perfeitamente bem em um recipiente fechado à temperatura ambiente.
4. Material: Batedor Placa perfurada Sacos de confeitar Bico de 10mm Círculo de 20cm Ingredientes: Usei as nozes-pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o chocolate Bahibé da Valrhona e o aroma de baunilha e as vagens de baunilha Norohy: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: cerca de 2 horas + 10 minutos de cozimento Para uma charlotte de 20 a 22cm de diâmetro: Praliné de pecã: de nozes-pecã de açúcar de água Uma pitada de flor de sal Torre as nozes-pecã no forno pré-aquecido a 150°C por 15 minutos.
7. Enquanto isso, prepare o caramelo com açúcar e água.

8. Quando estiver bem dourado, despeje nas nozes-pecã, adicione a flor de sal e deixe cristalizar.
9. Depois que o caramelo esfriar e endurecer, bata tudo até obter um praliné liso.
10. Cremoso de pecã: de leite integral de creme de leite fresco de gema de ovo de açúcar refinado de chocolate ao leite de praliné de pecã Aqueça o leite com o creme.
11. Bata as gemas de ovo com o açúcar.
12. Despeje o líquido quente sobre eles, mexendo bem, depois despeje tudo de volta na panela e cozinhe até atingir 85°C.
13. Despeje o creme inglês assim obtido sobre o chocolate e o praliné e passe o cremoso no liquidificador de mão.
14. Filme o cremoso em contato e deixe esfriar totalmente na geladeira.
15. Biscoito cuillère: de claras de ovo (cerca de 40g) de açúcar de gemas de ovo (cerca de 40g) de farinha QS de açúcar de confeitado Bata as claras em neve, depois aperte-as com o açúcar.
16. Quando você tiver um merengue firme e brilhante, adicione as gemas e bata por alguns segundos para incorporá-las.
17. Adicione delicadamente a farinha peneirada com a espátula.
18. Coloque a massa em um saco de confeitar com um bico liso de 1cm de diâmetro.
19. Despeje 2 círculos de 20 a 22cm de diâmetro, e dois cartuchos de 6cm de altura, de modo a dar a volta no seu aro de entremets.
20. Polvilhe os biscoitos com açúcar de confeitado.
21. Asse por cerca de 10 minutos a 180°C, os biscoitos devem estar cozidos mas ainda bem macios.
22. Desprenda-os delicadamente do papel manteiga.
23. Coloque o seu aro de entremets no seu prato de serviço ou base dourada, depois coloque o cartucho ao redor, não hesitando em apertar bem os biscoitos na junção, para não ter vazamento.
24. Coloque no fundo um dos círculos de biscoito, cortando-o novamente se necessário para que esteja no tamanho certo.
25. Calda de baunilha: de açúcar de água de aroma de baunilha Misture todos os ingredientes em uma panela pequena e leve a ferver.
26. Embeba levemente o biscoito cuillère que constitui a base da charlotte para guardar o restante para a montagem.
27. Crocante de pecã: de praliné de pecã de Jivara ou chocolate ao leite 40% de crepes dentelle esfareladas Derreta o chocolate, depois adicione o praliné e espalhe o crocante na base do bolo.
28. Mousse de baunilha: de gelatina de leite integral de creme de leite fresco (1) 1 fava de baunilha de açúcar (1) de gemas de ovo de açúcar (2) de creme de leite fresco Reidrate a gelatina em uma tigela de água fria.
29. Aqueça o leite com o creme (1), os grãos de baunilha e o açúcar (1).
30. Bata as gemas de ovo com o açúcar (2).
31. Despeje o líquido quente sobre eles, depois despeje tudo de volta na panela e cozinhe, mexendo sempre, até atingir 83°C.
32. Adicione a gelatina reidratada e bem escorrida.
33. Deixe esfriar até 30°C, depois bata o creme de leite fresco em chantilly (não muito firme, caso contrário será mais difícil de incorporar).
34. Adicione-a delicadamente ao creme inglês de baunilha, em seguida passe imediatamente à montagem.
35. Montagem: QS de praliné de pecã Espalhe metade do cremoso de pecã sobre o crocante cristalizado.

36. Adicione metade da mousse.
37. Cubra com o segundo biscoito cuillère, embeba-o com a calda de baunilha e adicione o restante do cremoso de pecã.
38. Finalize adicionando o restante da mousse de baunilha e um pouco de praliné de pecã.
39. Coloque na geladeira ou no congelador até que se firme completamente.
40. Sabayon: 1 ovo de açúcar 1 colher de chá de aroma de baunilha de chantilly Açúcar mascavo para caramelizar Bata a gema de ovo com o açúcar e a baunilha.
41. Coloque a mistura em banho-maria e bata até atingir a temperatura de cerca de 70°C.
42. A mistura deve clarear e inflar.
43. Deixe amornar, depois bata o creme de leite fresco em chantilly, e adicione-o à mistura anterior.
44. Espalhe uma camada muito fina de sabayon sobre a charlotte desenformada, coloque na geladeira por alguns minutos, depois polvilhe com açúcar mascavo e caramelize com um maçarico antes de se deliciar!