

Charlotte de café

Ingrédients

- 150g de claras de ovos (cerca de 5 claras)
- 150g de açúcar
- 100g de gemas de ovos (cerca de 6 gemas)
- 130g de farinha
- 80g de gotas de chocolate
- 60g de açúcar
- 75g de água
- 10g de extrato de café
- 35g de chocolate amargo
- 45g de crêpes dentelle
- 50g de praliné
- 250g de leite integral
- 100g de gemas de ovos (cerca de 6 gemas)
- 120g de açúcar
- 8g de gelatina (4 folhas)
- 40g de extrato de café
- 400g de creme de leite integral

Préparation

1. Hoje, uma receita bem cafeinada, uma charlotte 100% café, composta é claro de um biscoito de colher, um crocante de chocolate amargo e praliné, e uma mousse de café.
2. Bata as claras em neve e depois aperte-as com o açúcar.
3. Quando você tiver um merengue bem firme e brilhante, adicione as gemas e bata por alguns segundos para incorporá-las.
4. Adicione delicadamente a farinha peneirada com uma espátula.
5. Coloque a massa em um saco de confeito com um bico liso de 1 cm de diâmetro.
6. Modele 2 círculos de 20 a 22cm de diâmetro e duas tiras de 6cm de altura, de modo a contornar seu anel de sobremesa.
7. Polvilhe as gotas de chocolate sobre os dois círculos.
8. Asse por cerca de 10 minutos a 180°C, os biscoitos devem estar cozidos mas ainda macios.
9. Retire-os delicadamente do papel manteiga.
10. Coloque seu anel de sobremesa sobre o prato de servir ou um cartão dourado, em seguida, coloque a tira ao redor, apertando bem os biscoitos na junção para não haver vazamento.
11. Coloque no fundo um dos círculos de biscoitos, cortando novamente, se necessário, para que fique no tamanho certo.
12. Misture todos os ingredientes em uma pequena panela e leve à ebulição.
13. Umedeça levemente o biscoito de colher que constitui a base da charlotte e reserve o restante para a montagem.
14. Derreta o chocolate amargo, depois adicione as crêpes dentelle esfareladas e o praliné.
15. Espalhe o crocante sobre a base de biscoito de colher umedecido e coloque no refrigerador para endurecer.
16. Coloque a gelatina para reidratar em uma tigela grande de água fria, depois aqueça o leite e o extrato de café.
17. Bata as gemas com o açúcar.

18. Despeje o leite quente sobre elas e, em seguida, despeje tudo de volta na panela.
19. Cozinhe até 83°C mexendo sem parar, então fora do fogo adicione a gelatina reidratada e espremida.
20. Deixe o creme esfriar até 35-40°C e então bata o creme de leite em chantilly.
21. Adicione $\frac{1}{4}$ do chantilly ao creme inglês, mexendo bem com o batedor, depois adicione o restante delicadamente com a espátula.
22. Quando a mousse estiver pronta, prossiga imediatamente com a montagem.
23. Montagem e acabamentos: Glacê neutro Gotas de chocolate Despeje metade da mousse sobre o crocante, depois salpique algumas gotas de chocolate.
24. Adicione o segundo biscoito de colher, umedeça-o e despeje o restante da mousse até a altura dos biscoitos.
25. Coloque na geladeira por pelo menos 3 horas (ou no congelador para os mais apressados), depois cubra com um pouco de glacê neutro e decore com algumas gotas de chocolate antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com