

Charlotte façon tiramisu

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 120g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 100g de sucre semoule
- 80g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 100g de farine T55
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 100g de chocolat
- 20g de miel
- 120g de crème liquide
- 1 à 2 cuillères à café de café soluble (selon si vous souhaitez un résultat plus ou moins caféiné)
- 3 œufs extra frais
- 100g de sucre
- 500g de mascarpone
- 1 grand espresso
- 150g de crème liquide entière
- 10g de sucre glace

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
3. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
4. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
5. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
6. Pochez (sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) une cartouchiere (en deux fois pour avoir suffisamment de biscuit pour pouvoir faire le tour de votre cercle) et deux cercles de biscuit de 20cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage).
7. Saupoudrez une première fois d'un tant pour tant cacao et sucre glace, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois.
8. Enfourez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 10 minutes (le biscuit doit remonter quand on enfonce un doigt dedans, mais il doit être bien moelleux).
9. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.
10. Ganache chocolat noir & café : de chocolat de miel de crème liquide 1 à 2 cuillères à café de café soluble (selon si vous souhaitez un résultat plus ou moins caféiné) Faites fondre le chocolat.
11. Faites chauffer la crème avec le miel et le café soluble, puis versez-la en plusieurs fois sur le chocolat en mélangeant bien.

12. Si besoin, utiliser un mixeur plongeant pour obtenir une ganache bien lisse et brillante.
13. Crème au mascarpone : 3 œufs extra frais de sucre de mascarpone Séparez les blancs des jaunes.
14. Fouettez les jaunes avec de sucre, puis ajoutez le mascarpone.
15. Quand le mélange est homogène, montez les blancs en neige avec les de sucre restants.
16. Incorporez délicatement les blancs montés au premier mélange, puis passez au montage.
17. Montage et décoration : rand espresso de crème liquide entière de sucre glace QS de cacao en poudre sans sucre Dans votre cercle posé sur votre plat de service, disposez la cartouchiere de biscuits redécoupée à la base ainsi qu'un premier biscuit au fond.
18. Imbibez le biscuit avec du café, puis étalez un peu de ganache chocolat café au fond.
19. Ajoutez environ la moitié de la mousse mascarpone.
20. Déposez le deuxième biscuit, imbiblez-le également de café et étalez à nouveau de la ganache (gardez-en un peu pour la déco).
21. Versez le reste de mousse et lissez la surface.
22. Placez la charlotte au réfrigérateur au moins 4 heures (si possible une nuit), puis montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
23. Pochez-la sur la charlotte, ajoutez le reste de ganache et saupoudrez de cacao en poudre sans sucre avant de vous régaler !