



Charlotte aux chocolats



Difficulté : 

I-Biscuit à la cuillère

- 8 blancs d'œufs = 1/4L (garder les jaunes supplémentaires pour la mousse au chocolat)
- 5 jaunes d'œufs
- 125g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 25g de maïzena
- 125g de sucre glace (90g + 35g)

1. Préchauffez le four - 180°C - position statique.
2. Séparez les blancs des jaunes.
3. Mettre les 5 jaunes dans un récipient.
4. Mélangez les jaunes d'œufs avec 125 g de sucre en poudre et les blanchir pendant 5 bonnes minutes (au robot ou fouet manuel)
5. Ajoutez la farine et la maïzena tamisées et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
6. Montez les blancs d'œufs en neige **bien ferme**.
7. Serrez les blancs d'œufs à mi-parcours avec 90 g de sucre glace.



8. Incorporez 1/3 de la meringue à la première préparation. Bien mélanger au fouet pour détendre le mélange.
9. Ajoutez le restant de meringue et mélangez délicatement à l'aide d'une Maryse. (La pâte ne peut attendre, il faut s'en servir immédiatement)
10. Remplir une poche à douille munie d'une douille unie de diamètre moyen.





11. Dressez sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Couchez les 2 cercles en une seule fois sur 1 ou 2 plaques ; faire la même chose pour les bandes.

Dessin sur le verso de la feuille :

- 2 cercles de 18cm de diamètre, pour un diamètre final de 20cm
- 2 bandes de 7cm de large (mon cercle fait 8,5cm de hauteur)

Dimension à adapter en fonction de votre cercle ou moule

12. Saupoudrez avec les 35 g de sucre glace restant.



13. Enfournez pendant 14 minutes environ.

14. Au terme de la cuisson, lorsque les biscuits sont gonflés et colorés retirez la plaque du four et laissez refroidir à T°C ambiante.



II-Mousse au chocolat noir 1

- 215 g de chocolat noir (min 50% de cacao)
 - 4 œufs
 - 66g de beurre doux
 - 66g de sucre en poudre
1. Cassez le chocolat et le mettre dans une jatte. Ajoutez le beurre.
 2. Faire fondre au bain-marie.
 3. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.
 4. Incorporez les jaunes au chocolat tiédi.
 5. Montez les blancs en neige en incorporant le sucre au fur et à mesure pour serrer les blancs.
 6. Ajoutez-les à la préparation au chocolat avec une Maryse.



III-Mousse au chocolat noir 2

- 3 feuilles de gélatine
 - 31cl de lait
 - 5 jaunes d'œufs
 - 93g de sucre
 - 125 g de chocolat noir (min 50% de cacao)
 - 18cl de crème liquide
1. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
 2. Faire bouillir le lait dans une casserole.
 3. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 4. Versez le lait bouillant en mince filet sans cesser de remuer.
 5. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu très doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (80°C).
 6. Retirez du feu et transvasez dans un récipient.
 7. Essorez la gélatine entre vos mains et ajoutez-la dans la crème. Mélangez.
 8. Faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux.



9. Ajoutez-le tiédi au mélange de crème. Mélangez et laissez refroidir.
10. Fouettez la crème liquide **bien froide** en chantilly. Incorporez-la délicatement à la crème chocolat.



Montage

1. Déposez au fond du cercle (20cm de diamètre) un disque de biscuit, mettre les bandes de biscuit à l'intérieur du cercle.
2. Emplissez le moule avec la mousse au chocolat 1. Déposez le 2eme disque de biscuit. (Redécoupez le biscuit si besoin pour le faire rentrer)
3. Laissez prendre 30 min au frais.
4. Emplissez avec la mousse au chocolat 2.
5. Couvrez d'un film alimentaire et laissez prendre au frais au moins 12h.



6. Décerclez la charlotte et entourez avec un joli ruban.
7. Si vous le souhaitez, décorez le dessus de la charlotte avec des copeaux de chocolat.

