



CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti

Per il biscotto charlotte

270 gr di albume
250 gr di zucchero
180 gr di tuorlo d'uovo
250 gr di farina 0

Per la ganache

500 gr di cioccolato fondente (55% massa di cacao)
250 gr di purea di lamponi
250 gr di panna fresca

Per la bagna

100 gr di zucchero
100 gr di acqua
½ tazzina di liquore a piacere

Per il montaggio del dolce

1 kg di crema chantilly (1 litro di panna fresca, vaniglia e 100 gr di zucchero a velo)
Frutti di bosco misti

Zucchero a velo

Procedimento

Per biscotto charlotte: mescolare in un tegame gli albumi e lo zucchero, metterli sul fuoco e portarli a 40°. Trasferirli nella planetaria e montarli fino a renderli gonfi e spumosi. Sbattere i tuorli ed unirli alla montata di albumi. Da ultimo, versare, a pioggia la farina setacciata.

Mescolare delicatamente per non smontare la massa e metterla in una sacca da pasticciere.

Formare, con la sacca, tanti cilindri di pasta charlotte, uno affianco all'altro. Spolverizzare con lo zucchero a velo e infornare a 220°, cuocere per circa 6 minuti. Al termine far raffreddare.

Per la ganache: tritare grossolanamente il cioccolato. Riscaldare la panna e portarla al punto di ebollizione, quindi, versare il cioccolato. Mescolare fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto completamente.

Unire, per ultimo, la purea di lamponi e mescolare bene.

Per la chantilly: montare la panna con poca polpa di vaniglia e lo zucchero a velo fino a quando non sarà soda e compatta.

Per la bagna: mettere sul fuoco l'acqua con lo zucchero, spegnere quando lo zucchero si sarà sciolto, versare il liquore e spegnere.

Montaggio del dolce: foderare un piatto da portata con un foglio di carta da forno; appoggiare un disco di metallo al centro e rivestirlo, all'interno, con un foglio di acetato. Tagliare la pasta charlotte nella misura del diametro dell'anello e foderare il bordo. Tagliare un disco e appoggiarlo sul fondo.

Con l'aiuto di un pennello bagnare con lo sciroppo il fondo (non il bordo), ricoprire il fondo dello stampo con uno strato di crema chantilly, ricoprire la chantilly con la ganache ai lamponi.

Appoggiare un secondo disco di pasta charlotte e bagnare anch'essa con lo sciroppo, coprire il secondo disco prima con la ganache (distribuire un po' di frutti di bosco) e ricoprire con la restante chantilly.

Porre in freezer per alcune ore.

Prima di servire decorare con spuntoni di chantilly sul bordo e frutti di bosco al centro.

Spolverizzare con zucchero a velo prima di servire.