Charlotte choco - caramel

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Azucar: 300 grs.
Agua: 300 cc
Té de bergamota en hebras: 30 g
Peras: 4 Unidades

Biscuit de chocolate

Azucar: 80 grs.
Harina: 75 grs.
Yemas: 6 Unidades
Claras: 6 Unidades
Cacao: 75 g

Mouse de choco-caramelo

Crema: 500 cc
Azucar: 80 grs.
Chocolate semi amargo: 75 g
Chocolate con leche: 75 g
Gelatina sin sabor: 8 grs.

Salsa de chocolate

Leche: 300 cc
Chocolate: 300 g
Glucosa: 50 grs.

Preparación de la Receta

Biscuit de chocolate

- Bata las claras con el azúcar hasta obtener un merengue francés.
- Incorpore las yemas y mezcle con cuidado.
- Incorpore los ingredientes secos tamizados y mezcle suavemente.
- Vierta dentro una manga repostera con pico liso y forme bastones con forma de pera sobre una placa siliconada y también 2 discos de 12 cm de diámetro y otro de 18 cm.
- Espolvoree los bastones con cacao y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 10 minutos aproximadamente.

Mouse de choco- caramelo

- Bata 350 cc de *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- Lleve 150 cc *crema* de leche a hervor y reserve.
- En una *cacerola* disponga el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Vierta la *crema* de leche caliente y revuelva hasta que desaparezcan los grumos.
- Pique los chocolates y disponga dentro de un bowl.
- Bañe con la *crema* de caramelo a través de un colador y mezcle hasta emulsionar.
- Incorpore la *gelatina* y mezcle bien.
- Integre la *crema* de leche semi batida y termine de mezclar.
- Deje bajar la temperatura antes de utilizar.

Almíbar

- Pele las peras y en cubos medianos.
- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y el té.
- Lleve al fuego y deje cocinar durante 5 minutos.
- Incorpore las peras, apague el fuego y deje bajar la temperatura.
- Cuele y reserve las peras para el armado del postre.

Armado

- Humedezca los bastones y los discos de biscuit con el *almíbar*.
- Cubra la base de un molde para brioche con un disco de biscuit y las paredes con los bastones.
- Rellene con la *mousse* hasta la cuarta parte, encima disponga un poco de peras, el segundo disco de biscuit, arme otra capa de *mousse*, otra de peras y complete con *mousse*.
- Termine con un disco de biscuit y lleve al frío durante 1 día.

Salsa de chocolate

- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con la glucosa.
- Pique el *chocolate* y disponga dentro de un bowl.
- Bañe con la leche caliente y mezcle hasta que el *chocolate* se funda.
- Deje bajar la temperatura antes de utilizar.

Presentación

- Desmolde en una fuente y rocíe con la salsa de *chocolate*.
- Decore con figuras de *chocolate* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/charlotte-choco-caramel