

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

Biscuit cuillère : recette pour 8 jaunes d'œufs. Réaliser 3 plaques qui seront ensuite découpées avec le moule à la taille (légèrement inférieure) de l'entremet, et une cartouchiere pour faire le tour de l'entremet. Il y aura probablement trop de biscuit, mais utiliser l'excédent pour réaliser des biscuits individuels.

Crème bavaroise vanille : recette pour 250 ml de lait (diviser par deux les ingrédients donnés pour la recette avec ½ l de lait).

Mousse chocolat : recette pour 240 g de chocolat

Sirop de punchage : recette pour 100 g d'eau

Décor : 100 g de chocolat de couverture en copeaux (mettre une plaque au congélateur, faire fondre le chocolat à 45 ° environ, quand le chocolat est fondu le verser et l'étaler sur la plaque très froide. Laisser légèrement prendre, puis réaliser des copeaux en raclant, avec un triangle par exemple, la couche de chocolat).

Découper la cartouchiere à une longueur correspondant au périmètre du moule, et à une hauteur correspondant à sa hauteur. Découper les 3 plaques à une taille légèrement inférieure à celle du moule.

Déposer le moule à entremet (6 cm d'épaisseur, diamètre 22 à 28 cm) sur un carton. Placer un rhodoïd contre le moule. Déposer la cartouchiere de biscuit cuillère (face perlée vers l'extérieur) contre le rhodoïd et imbiber légèrement. Déposer au fond une première couche de biscuit cuillère (face perlée vers le haut), et imbiber légèrement.

Couler une couche de crème bavaroise vanille.

Déposer une seconde couche de biscuit et imbiber.

Couler la mousse chocolat, puis déposer la troisième couche de biscuit cuillère qui doit affleurer le haut du moule. Imbiber légèrement, et lisser le dessus d'une très fine couche de crème au beurre ou crème mousseline disponible par ailleurs (pour coller les copeaux de chocolat).

Disposer sur le dessus des copeaux de chocolat et saupoudrer de sucre glace.

Quand la bavaroise et la mousse sont bien prises, retirer le moule, puis avant de servir le rhodoïd.
