

Charlotte aux Pêches et Bavaroise Vanille

Nombre de parts : 8 (18 cm de diamètre)

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 20 min à 180 degrés

Le Biscuit Cuillère

Ingrédients :

- 120 g de blancs d'œufs
- 85 g de sucre semoule
- 62 g de jaunes d'œufs
- 68 g de farine T55 ou T65
- 17 g d'amidon de Maïs (Maïzena)



Procédé :

Préchauffer le four à 180 degrés, en chaleur ventilée.

Commencer par préparer le gabarit pour la cartoucière (contour de la charlotte) du biscuit cuillère. Pour cela, prendre un papier sulfurisé et sur toute la longueur, tracer deux traits parallèles, espacés de 4,5 cm. Puis recommencer de façon à avoir deux bandes de 4,5 cm de hauteur. Puis sur une autre feuille, tracer un cercle de 18 cm et un autre de 16 cm.

Mettre le sucre en poudre dans les blancs d'œufs et monter une meringue ferme mais pas trop.

Arrêter le robot et ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger très délicatement à la spatule. Juste un peu : ne pas chercher à rendre homogène la préparation.

Tamiser ensemble la farine et la maïzena et l'incorporer en deux fois dans la préparation dans un mouvement délicat afin de ne pas faire retomber les blancs. Ne pas attendre que la préparation soit homogène avant de mettre le reste de poudre. La préparation doit être homogène une fois que l'on a fini de tout incorporer.

Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille ronde unie de 10 mm.

Retourner la feuille de papier sulfurisé afin que la trace au stylo soit de l'autre côté (et ne touche pas le biscuit). Pocher la cartoucière et les deux cercles. Pour les cercles, pocher du centre vers l'extérieur, en escargot.

Saupoudrer de sucre glace le biscuit ainsi poché. Attendre quelques instants que la première couche de sucre glace fonde, puis saupoudrer à nouveau de sucre glace. Le fait de saupoudrer en deux fois le sucre glace permet qu'une croûte se forme à la cuisson... et le biscuit soit bien croustillant.

Enfourner pour 15 à 20 minutes selon votre four. Le biscuit doit être doré et ne pas coller au toucher. Il doit tout de même être assez souple.

Le laisser refroidir puis retirer le papier cuisson délicatement.

La crème bavaroise Vanille

Ingrédients :

- 10 g de gélatine or (ou 66g de masse gélatine si gélatine en poudre)
- 259 g de lait
- 125 g de sucre semoule
- 72 g jaunes d'œufs
- 250 g de crème liquide 35% de matières grasses
- 5 g d'extrait de vanille (vous pouvez utiliser une gousse de vanille à la place que vous ferez infuser dans le lait).

Procédé:

Mettre la gélatine dans un grand volume d'eau très froide.

Mettre le lait à bouillir avec une petite partie du sucre dans la casserole pour éviter que le lait n'accroche.

Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Attention pour l'utilisation des jaunes d'œufs : il faut qu'ils soient bien clarifiés et qu'il ne reste pas du tout de blanc d'œufs.

Une fois le lait à ébullition, hors du feu, ajouter un tiers du lait dans le mélange jaunes/sucre et bien mélanger. Puis verser ce mélange dans le reste du lait, toujours hors du feu. Bien mélanger.

Remettre à feu doux sans cesser de mélanger à la Maryse en allant bien dans tous les coins de la casserole. Laisser sur le feu jusqu'à 82 degrés. Attention à ne pas dépasser cette température... au-delà de laquelle, on se retrouve avec une omelette et plus avec une crème anglaise ^^ !

Nb: Si vous avez laissé trop cuire votre crème anglaise, vous pouvez passer un petit coup de mixer, ça rattrape quand même pas mal et évite de jeter/recommencer!

Ajouter l'extrait de vanille ainsi que la gélatine à la crème anglaise, bien mélanger et laisser un peu refroidir.

Puis monter la crème liquide en crème fouettée pas trop ferme. Puis mettre une partie de la crème montée (environ 1/4) dans la crème anglaise tiédie. Mélanger énergiquement. Ajouter le reste de crème et mélanger délicatement cette fois.

Montage

Ingrédients :

- 4 à 6 demies pêches au sirop

Procédé:

Commencer par couper chaque extrémité de la cartouchiere afin d'avoir des bouts bien droits.

Puis Prendre un carton or et positionner dessus le cercle de 18 cm de diamètre. Positionner les bandes de cartouchiere (biscuit cuillère) à l'intérieur du cercle en tassant bien les bandes contre les parois du cercle. Lorsque vous positionnez la deuxième bande, il faut qu'il n'y ait aucun espace afin qu'il n'y ait pas de fuite lorsqu'on coulera la crème à l'intérieur.

Puis positionner le disque de biscuit de 18 cm au fond du moule (côté sucré contre le carton or, et partie qui était contre le papier cuisson en haut). Il ne faut pas le recouper pour qu'il rentre mais bien le tasser afin de bien calfeutrer chaque espace et qu'il n'y ait aucun trou.

Tapisser le dessus du biscuit de crème bavaroise à la vanille (environ 1/3 de la préparation) qui doit être autour des 30 degrés afin qu'elle soit assez fluide (donc elle ne doit pas avoir trop refroidie). Ajouter l'équivalent de 2 ou 3 pêches (4 ou 6 demi pêches) coupées en petit dès sur la crème bavaroise.

Positionner le deuxième disque de biscuit plus petit sur les pêches et ajouter le reste de crème bavaroise.

Mettre au frais jusqu'à ce que la crème bavaroise soit un peu prise.

La décoration à La crème Chantilly

Ingrédients :

- 180 g de crème liquide à 35% de matières grasses
- 16 g de sucre glace
- 5 g d'extrait de vanille

Procédé:

Au robot ou au fouet électrique, monter en chantilly assez ferme la crème liquide et ajouter le sucre glace ainsi que l'extrait de vanille.

Mettre en poche à douille avec la douille de votre choix (ici la douille St Honoré) et décorer votre charlotte :)