

Charlotte à la compote de pommes

POUR 2 000 G DE PRODUIT FINI

SIROP D'IMBIBAGE

400 g d'eau
200 g de sucre
1 zeste d'orange
1 bâton de cannelle

BISCUITS CUILLÈRE

180 g de jaunes d'œuf
200 g de sucre semoule
300 g de blancs d'œufs
70 g de sucre semoule
5 g de blancs d'œufs en poudre (facultatif)
200 g de farine
100 g d'amidon type Maïzena

FOURRAGE À LA COMPOTE

8 g de gélatine/kg de compote.
1 kg de compote de pommes
pâtisseries Léonce Blanc



Montage

Imbiber les biscuits cuillère dans le sirop aromatisé.
Chemiser le fond et les bords du moule.
Garnir à mi-hauteur du mélange de compote gélifiée.
Couvrir de biscuit imbibé, et appuyer légèrement.
Remplir le reste du moule de préparation de compote.
Lisser puis couvrir à nouveau de biscuit imbibé.
Couvrir de film alimentaire, et réserver au minimum 4 heures au frais.
Vous pouvez conserver cette charlotte dans le moule pendant 24 h avant mise en vente.
Servir avec de la crème anglaise ou/et un coulis de framboise.

Préparation du sirop

- Dans une casserole, ajouter l'eau et le sucre. Chauffer à 85°C minimum, sans faire bouillir. Bien mélanger à l'aide d'un fouet pour faire fondre le sucre.
- Ajouter le zeste d'orange et le bâton de cannelle.
- Retirer du feu et filmer. Laisser infuser 20 minutes minimum. Filtrer et réserver au frais. Vous pouvez le préparer à l'avance.

Vous pouvez changer l'aromatisation : zestes de citron vert, purée de passion Léonce Blanc, gingembre frais râpé, etc.

Préparation des biscuits

- Dans la 1^{re} cuve du batteur : tamiser ensemble la farine et l'amidon sur un papier sulfurisé. Ajouter les 180 g de jaunes et les 200 g de sucre semoule. Monter à vitesse moyenne à l'aide du fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Dans la 2^e cuve du batteur : ajouter les blancs d'œuf, les blancs en poudre et les 70 g de sucre. Bien mélanger. Monter le mélange à vitesse moyenne, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien souple et forme un bec d'oiseau en retirant le fouet.
- Dans la cuve de jaunes, ajouter une corne de blancs montés et les incorporer délicatement à l'aide d'une Maryse. Ajouter une partie de l'amidon, et mélanger le moins possible.
- Continuer en alternant les blancs et l'amidon, toujours en mélangeant délicatement à l'aide de la Maryse.
- Sur plaque de cuisson, fixer un papier cuisson avec 4 points de pâte. Vous pouvez dresser des plaques complètes en diagonale et découper le biscuit après cuisson. Vous pouvez dresser des cercles de la taille de vos moules (moules à entremet ou moules à charlotte). Vous pouvez dresser des cartouchières de la hauteur de votre moule (si cercle à entremet). Vous pouvez dresser des biscuits cuillère individuels (pour une charlotte classique ou un tiramisu).
- Saupoudrer 3 fois de sucre glace en laissant perler entre chaque.
- Cuisson à 200°C pendant 12 minutes. Dès la sortie du four, débarrasser la feuille de cuisson avec le biscuit sur plaque.

Préparation du fourrage

- Faire tremper la gélatine à l'eau froide.
- Dans une petite casserole, ajouter 100 g de compote. Chauffer à feu doux, sans dépasser 50°C.
- Égoutter la gélatine, et l'ajouter dans la compote tiède.
- Mélanger avec un fouet pour faire fondre la gélatine.
- Retirer du feu et ajouter progressivement le reste de la compote pour avoir un produit homogène.
- Dresser de suite.

