

Recette de la charlotte chocolat-café confinée de Louane.

Cette semaine, j'ai voulu faire un gâteau.

Comme vous publiez ce que vous faites, j'ai eu l'idée de le faire à mon tour. Vous pourrez la refaire à la maison si vous le souhaitez !

Je me suis dit que c'est un peu nul de le faire juste comme ça, du coup je vais vous faire travailler pour trouver les quantités...

INGREDIENTS :

Problème 1

Sachant qu'une tablette de chocolat noir fait 200g et qu'il nous faut 1 tablette et demie, combien nous faut-il de grammes de chocolat ?

Réponse : _____ g

Problème 2

Il vous faut 1/4 de litre de crème fraîche liquide ou semi liquide, combien cela fait de centilitres ?

Réponse : _____ cl

Problème 3

Il vous faut 385 : 77 cl de café expresso.

Réponse : _____ cl

Problème 4

Pour connaître le nombre d'œufs, résoudre mon problème :

J'ai 3 poules qui pondent 84 œufs en 1 semaine.

Elles pondent tous les jours la même quantité d'œufs.

Combien d'œufs pond une poule en 1 journée ? C'est le nombre que je dois utiliser.

Réponse : _____ œuf(s)

Problème 5

Il vous faut 8x15 g de sucre

Réponse : _____ g

Il vous faudra également du café (sucré ou pas) et des boudoirs (ou biscuits cuillers) :

Quantité à définir selon votre moule.

USTENSILES :

- Un saladier (pour faire fondre le chocolat et pouvoir y incorporer la crème fraîche) ou une casserole (pour le bain marie)
- Un second saladier (pour y mettre les jaunes d'œufs et la suite des ingrédients)
- Un fouet et/ou une spatule
- Une tasse (pour l'expresso)
- Un saladier + un batteur électrique (pour monter les blancs en neige) ou un robot
- Un moule à charlotte ou équivalent

LEXIQUE :

Fondre (Chocolat) :

Il faut casser le chocolat en petit morceaux ou, quand il est trop dur, le couper au couteau avec un couteau-scie. Plus il est coupé finement, plus vite il fondra ; Les deux meilleurs moyens sont, soit au four micro-ondes, soit au bain marie, car, pour garder tous ses arômes, le chocolat ne doit pas brûler mais doit fondre à partir d'une chaleur douce. Au four à micro-ondes, il faut mettre 1 minute sur la position faible ou sur la fonction décongélation, le sortir, le remuer un peu avec une cuillère puis le remettre 1 minute.

Au bain- marie, il faut poser le bol contenant le chocolat coupé en morceaux dans une casserole plus grande dont le fond est rempli d'eau. La température de 55° thermostat 1, idéale. Remuer le chocolat dès qu'il commence à fondre.

Monter (Monter les blancs en neige) :

Battre les blancs d'œufs avec un fouet ou un batteur pour les faire gonfler en y incorporant de l'air.

Imbiber :

Faire pénétrer un liquide (la c'est le café) dans un gâteau pour l'aromatiser. Se pratique en générale avec un pinceau.

DEROULEMENT : PREPARATION

Si vous en avez envie mettez de la musique.

Etape 1

Se laver les mains et mettre un tablier si vous le souhaitez!

Etape 2

Faire fondre* le chocolat.

Moi j'ai utilisé un saladier et le four à micro-ondes et j'ai fait chauffer le chocolat avec la crème fraîche. Attention, il faut y aller doucement sinon le chocolat crame et la crème bout trop vite.

Mélanger.

Etape 3

Dans une tasse, faire couler un café expresso.

Si vous n'avez pas de machine à expresso, un café fort fera l'affaire !

Ajouter le café expresso à la préparation chocolat/crème fraîche et mélanger puis laisser refroidir.

Etape 4

Séparer les blancs des jaunes que vous mettrez dans un autre saladier. Attention à ne pas les mettre dans le mélange de chocolat qui risquerait de cuire les jaunes.

Monter* les blancs en neige avec une pincée de sel, puis réserver.

Etape 5

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Etape 6

Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans le mélange jaunes/sucre.

Etape 7

Enfin, verser délicatement la crème chocolat/café dans la préparation et mélanger avec une spatule pour avoir une mousse homogène.

DEROULEMENT : MONTAGE

Etape 8

Imbiber* légèrement le dessous de chaque biscuit dans le café (sucré ou non, moi je ne l'ai pas sucré) puis les ranger serrés contre la paroi du moule.

Moi je les trempe directement et rapidement dans le café.

Etape 9

Verser la mousse au milieu des biscuits.

Etape 10

Laisser reposer 6h au réfrigérateur pour laisser la mousse prendre.

ENFIN DEGUSTER ;)

PS (Post Scriptum ou Petit Secret !!) : si vous avez une maman gentille comme la mienne elle vous fera la vaisselle 😊