MINI-CHARLOTTE AL CIOCCOLATO BIANCO

Preparazione : 20 min - **Riposo :** 4 ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 60 g di zucchero - 100 ml di acqua - 20 savoiardi circa - MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO: - 200 g di cioccolato bianco - 5 uova - 100 g di panna per dolci - 1 pizzico di sale

---

1. Preparare la mousse al cioccolato bianco.

2. Nel contenitore di metallo, versare lo zucchero e l?acqua, poi avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 4/120°C. Questo sciroppo servirà per inzuppare i savoiardi. Mettere da parte.

3. Rivestire di pellicola trasparente 6 mini-stampi da charlotte o cocottine. Quando la mousse al cioccolato bianco è fredda, metterne un cucchiaino in fondo agli stampi, poi rivestire le pareti con i savoiardi tagliati a metà o in tre e leggermente imbevuti di sciroppo. Riempire gli stampi di mousse e richiudere la pellicola trasparente.

4. Mettere le charlotte al fresco per almeno 2 ore prima di servire.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

1. Montare gli albumi a neve: il contenitore di metallo deve essere perfettamente pulito e asciutto, non ci devono essere tracce di grasso o acqua. Inserire lo sbattitore per albumi, versare gli albumi nel contenitore con un pizzico di sale, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma ALBUMI A NEVE. Mettere da parte gli albumi montati a neve in un?insalatiera.

2. Mettere il cioccolato bianco a pezzetti e la panna nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 5

minuti/velocità 3/60°C. Mescolare il preparato e riavviare il programma per 1 minuto. Aggiungere i tuorli attraverso l?apertura del coperchio e prolungare il programma ESPERTO di 20 secondi/velocità 10 (senza scaldare). Versare il preparato in una terrina e metterlo da parte.

3. Incorporare gli albumi montati a neve delicatamente alla mousse usando la spatola.

4. Mettere da parte la mousse al cioccolato bianco per almeno 2 ore prima di servire.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016