



LA CHARLOTTE PRINCIERE A L'ANANAS



La pâte à cigarette : 60g de beurre, 60g de sucre glace, 70g de blancs d'œufs, 70g de farine T55, colorant gel vert hydro.

Faire fondre le beurre. Mélanger à l'aide d'un fouet le sucre glace, les blancs d'œufs et la farine. Ajouter le beurre fondu et mélanger. Colorer en vert. Pocher des losanges de 2cm de côté sur deux cartouchières (bandes de biscuit) de 27x6cm à l'aide de la douille 3mm. Surgeler.

Le biscuit cuillère : 3 blancs d'œufs, 3 jaunes d'œufs, 80g de sucre, 80g de farine T55, colorant gel jaune hydro.

Monter les blancs en ajoutant le sucre petit à petit. Ajouter les jaunes et fouetter. Tamiser la farine dessus et mélanger délicatement. Colorer en jaune. Mettre en poche avec une douille de 12mm. Pocher sur les losanges verts surgelés. Lisser avec une palette coudée sans dépasser de la cartouchière. Pocher un disque de 16cm. Enfourner 10min à 190°.

La mousse vanille : 6g de gélatine, 105g de lait entier, 1 gousse de vanille grattée, 30g de sucre, 3 jaunes d'œufs, 15g de sucre, 450g de crème fleurette 35%MG.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Réaliser une crème anglaise avec le lait, la vanille, les 30g de sucre et les jaunes d'œufs. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et mélanger. Réserver. Monter mousseuse la crème avec 15g de sucre. Ajouter délicatement la crème montée à la crème anglaise.

La ganache montée ananas : 90g puis 185g de crème fleurette 35%MG, 135g de chocolat Ivoire ou Opalys, 4g de gélatine, 135g de purée d'ananas.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie, chauffer 90g de crème, hors du feu ajouter la gélatine essorée puis réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème sur le chocolat. Mixer éventuellement pour parfaire l'émulsion. Ajouter les 185g de crème froide et la purée d'ananas, mixer, verser dans un

plat, filmer au contact et réserver au frais idéalement une nuit ou minimum 3heures, monter la ganache et en pocher 1.5cm dans le cercle de 12cm. Réserver au froid. Mettre le reste de ganache dans une poche avec la douille St Honoré. Décercler le disque de ganache. Pocher des bandes de ganache montée sur le disque. Surgeler.

Le coeur coulant ananas : 50g de purée d'ananas, 100g de beurre de cacao.

Verser la purée d'ananas dans 2 empreintes demi-sphère 3cm. Surgeler. Coller les deux demi-sphères ensemble. Tremper la bille de compotée dans le beurre de cacao fondu.

La chantilly vanille : 200g de crème fleurette 35%MG, 50g de mascarpone, 25g de sucre, 1 gousse de vanille grattée.

Monter au fouet dans la cuve du batteur la crème avec le mascarpone, le sucre et les graines de la gousse de vanille. Mettre en poche avec une douille unie de 8mm.

Le décor : 1 ananas frais, 250g puis 500g de chocolat Ivoire ou Opalys, 100g de beurre de cacao, 200g d'isomalt, colorant gel jaune liposoluble et vert hydrosoluble. Couper l'ananas finement. Réserver. Faire fondre au bain-marie 500g de chocolat avec le beurre de cacao et le colorer en jaune. Faire fondre l'isomalt et le colorer en vert. Mettre du film alimentaire sur un bol en pyrex. Laisser l'isomalt refroidir légèrement. A l'aide d'une cuillère à soupe, former des gros points d'isomalt sur le rebord du bol et le laisser couler pour former des feuilles. Laisser figer.

Le montage de l'ananas : verser de la mousse vanille dans la moitié du moule pomme de pin. Mettre l'insert coulant au centre. Verser le reste de mousse vanille. Surgeler. Pocher des boules de chantilly sur l'ananas pour accentuer sa forme. Surgeler. Verser l'enrobage chocolat blanc jaune sur l'ananas. Poser les feuilles dans l'isomalt pour les coller sur le sommet de l'ananas.

Le montage de la charlotte : poser les cartouchières dans le cercle 18x6 recouvert d'un rhodoïd et couper l'excédent. Poser le disque 16cm au fond. Verser de la mousse vanille. Poser l'insert couronne pour couper le gâteau à l'endroit de l'intersection des deux cartouchières. Verser le reste de mousse. Surgeler. Démouler. Chablonner d'une fine couche de chocolat blanc sur toute la surface de la charlotte. Poser l'ananas coupé en rosace sur toute la surface de la charlotte. Coller les feuilles d'isomalt sur l'ananas en trompe l'œil et le déposer au centre de la charlotte.

@La cuisine de Mercotte 2025

<https://www.mercotte.fr/>