

# Charlotte (semifreddo) al torrone

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min

Cottura: 10 min

Dosi per: 10 persone

Costo: Medio

Difficoltà: Media

Bella da vedere, ottima da mangiare: la charlotte al torrone è un dolce semifreddo ripieno di crema al torrone e salsa al cioccolato interamente rivestito da savoiardi.

L'invenzione della charlotte è attribuita a un cuoco francese Marie Antonin Careme, che lavorava in Inghilterra alla corte del principe regnante. Si dice che il dolce fu chiamato così in onore della regina Charlotte, moglie del re Giorgio III.

La crema per farcire la charlotte può avere tante varianti, molto diffuse sono anche quelle alla frutta, in particolare alle mele.

Oggi con il termine charlotte si indicano anche delle preparazioni non dolci, prevalentemente a base di verdura o di pesce, che vengono definite charlotte perché cotte nel tipico stampo a forma di cilindro o cono leggermente svasato.



## Ingredienti

- >> Colla di pesce  
10 gr
- >> Latte  
300 ml
- >> Mascarpone  
Granarolo 500 gr
- >> Panna  
fresca 200 ml
- >> Torrone  
300 gr più q.b. per decorare
- >> Vanillina  
1 bustina
- >> Zucchero  
100 gr
- >> Savoiardi  
20

## Per la salsa al cioccolato

- >> Burro  
10 gr
- >> Cioccolato  
fondente 100 gr
- >> Latte  
fresco 100 ml

## Per inzuppare i savoiardi

- >> Latte  
fresco q.b.

## Preparazione



Iniziate la preparazione della charlotte sminuzzando il torrone (che avrete preventivamente posto in freezer per almeno due ore o fino a che il torrone non risulterà durissimo), prima aiutandovi con un coltello (1) e poi con le lame di un mixer (2). Dopodiché mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda fino al completo ammorbidimento (3).



Mentre la colla di pesce si ammorbidisce, in un pentolino mettete a sciogliere lo zucchero e la vanillina in 100 ml di latte; quando lo zucchero sarà sciolto, aggiungete la colla di pesce ben strizzata (4) e spegnete il fuoco. Nel frattempo, versate il torrone finemente snuzzato (5) in una ciotola capiente e aggiungete i restanti 200 ml di latte (6).



Unite quindi il composto di latte e colla di pesce (7), il mascarpone (8) e la panna liquida (se volete un dolce più compatto) o semimontata (se desiderate un dolce più soffice) (9).



Mescolate il tutto per amalgamare bene gli ingredienti (10). Prendete uno stampo a cerchio (meglio se apribile) del diametro di circa 22 cm (11), sistematelo su un piatto da portata e cominciate a foderare i bordi con i savoiardi appena bagnati nel latte (12). I savoiardi dovranno mantenere la loro forma: non dovranno essere inzuppati, ma appena inumiditi.



Continuate sistemando i savoiardi anche sul fondo (13) e procedete versando il composto di torrone all'interno (14-15). Coprite la charlotte con un foglio di carta stagnola e lasciate riposare in frigo per 4 ore.



Per completare la charlotte al torrone occorre guarnirla con uno strato di salsa al cioccolato, che varierà a seconda dell'altezza dello stampo utilizzato e della lunghezza che avete dato ai savoiardi per circondare il semifreddo: se tra la crema al torrone e l'estremità dei savoiardi vi sono uno o due centimetri, dovrete ottenere un ricopertura poco spessa del dolce: una salsa che lo ricopra appena. Fate sciogliere il burro nel latte (16) e unite il cioccolato che avrete precedente sciolto a bagnomaria (17-18).





Una volta che la crema sarà liscia e intiepidita (19) versatela sul semifreddo (20) e mettete di nuovo il semifreddo in frigorifero per almeno un'ora in modo da far solidificare anche la crema al cioccolato (21).

Se lo spazio mancante tra la crema al torrone e l'estremità dei savoiardi è maggiore (come nella foto 20), dovrete preparare uno strato più consistente e spesso di cioccolato: duplicate o triplicate le dosi di ricopertura, magari sostituendo il latte alla panna fresca (esempio: 20 gr di burro, 200 gr di cioccolato fondente e 200 ml di panna fresca. Oppure: 30 gr di burro, 300 gr di cioccolato fondente e 300 ml di panna fresca liquida). In questo modo otterrete un quantitativo di crema maggiore e più compatta, quindi più stabile una volta fredda.

Prima di servirlo, vi consigliamo di mettere il semifreddo in freezer per un'ora in modo da renderlo più adatto al taglio. Potete decorare il semifreddo adagiando dei pezzetti di torrone al centro del dolce e avvolgendo la charlotte con un nastro che scioglierete davanti ai vostri ospiti: questo servirà a dare un tocco di raffinatezza ed eleganza alla presentazione del semifreddo.



## Consiglio

Per ridurre in pezzi il torrone più facilmente vi consigliamo di tenerlo per almeno due ore in freezer in modo da farlo diventare più solido possibile ed essere tagliato con più facilità senza che si attacchi alla lama del coltello e successivamente a quelle del mixer.

Per servire al meglio la charlotte vi consigliamo di metterla in freezer prima di portarla in tavola, in modo che, indurendosi, risulti più semplice da tagliare in fette tutte uguali.