

CAROLO

Conseil du pâtissier : Préparer à l'avance, meilleur le carolo sera !

MERINGUE :

- 180 gr de blancs d'œufs
- 130 gr de sucre semoule
- 75 gr de poudre d'amandes
- 40 gr de lait
- 180 gr de sucre



Dans le bol du robot mettre les blancs d'œufs et 130 gr de sucre semoule. Les monter en neige très fermes, (vitesse 2) pendant 10 minutes environ. Dans un plat déposer 75 gr de poudre d'amandes, ajouter 40 gr de lait et 180 gr de sucre, bien mélanger.



Dans ce mélange, verser un peu d'œufs en neige, bien remuer délicatement, puis ajouter les blancs petit à petit.



Sur une plaque déposer une feuille de papier sulfurisé. Verser la meringue dans une poche avec une douille n° 12, faire un escargot (ou dessiner le pourtour d'une assiette ou d'un plat sur le papier de cuisson). Pour des individuels faire des tas (par deux) (environ 6 cm de diamètre sur 1,5 cm d'épaisseur). Faire également des tas qui serviront pour la brisure afin enrober le pourtour des gâteaux.

Pour la cuisson superposer 2 plaques et faire cuire à 150 ° pendant 55 minutes environ (four légèrement entrouvert).



CREME AU BEURRE :

2 œufs.
180 gr de beurre.
90 gr de sucre.
150 gr de pralin.



Battre 2 œufs dans le bol du robot. Verser dans une casserole 90 gr de sucre recouvert d'un peu d'eau. Mettre sur le feu et porter à ébullition (petit boulé).



Verser l'eau sucrée dans le bol du robot, bien battre.



Dans le mélange tiède, ajouter 180 gr de beurre (température ambiante) découpés en morceaux pour obtenir une pâte bien homogène, toujours bien mixer (le mélange ne doit être ni trop chaud ni trop froid) . Laisser refroidir puis ajouter 150 gr de pralin, bien remuer.



* petit boulé = prendre un peu de sucre et le verser dans un verre d'eau. Le sucre doit faire une boule assez molle, température environ 115°.

CONFECTION DU CAROLO :



Si besoin pour décoller la meringue verser un peu d'eau sous le papier sulfurisé. Casser et réduire en poudre des petits tas de meringue (brisures) puis les tamiser pour obtenir de la chapelure.



Rectifier le pourtour des 2 ronds en les mettant l'un sur l'autre. Placer en un sur un carton puis tartiner le de crème, bien sur toute la surface, et couvrir avec le deuxième.

Mettre de la crème sur tout le pourtour, puis coller des brisures sur la crème.



Saupoudrer de sucre glace le dessus.



Pour les individuels :

Tartiner de crème un rond de meringue puis coller le deuxième. Badigeonner de crème le pourtour. Rouler le sur tout le côté dans la brisure, puis saupoudrer de sucre glace le dessus.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !