

Tronco de arándano y limón

Ingrédients

- 2 huevos
- 65g de jugo de limón
- 75g de azúcar
- 110g de mantequilla
- 60g de azúcar
- 5g de jugo de limón
- 1 huevo
- 12g de leche
- 62g de harina
- 2g de levadura química
- 25g de mantequilla
- 37g de aceite de oliva
- 50g de azúcar
- 100g de jugo de limón
- 4g de pectina NH
- 20g de aceite de oliva
- 24g de agua
- 80g de azúcar
- 35g de puré de arándano
- 75g de puré de arándano (1)
- 150g de puré de arándano (2)
- 55g de merengue italiano
- 10g de gelatina
- 150g de puré de arándano
- 200g de azúcar en polvo
- 50g de glucosa

Préparation

1. ¡Si buscas un tronco afrutado, ácido y muy ligero para terminar en belleza tu comida de Navidad, estás en el lugar correcto!
2. He hecho este tronco sin crujiente, con un bizcocho de madeleine ultra suave (receta de Christophe Felder) para tener un postre muy fundente en la boca, pero por supuesto puedes añadir uno si lo deseas.
3. Aparte de eso, encontrarás una mousse intensa de arándano (he utilizado la receta de Adamance), un cremoso de limón como inserto y un gel de limón (receta de Jeffrey Cagnes) para aún más energía.
4. Ya no es temporada, así que no he utilizado arándanos frescos, pero entre el puré de arándanos silvestres y los arándanos confitados, el tronco estaba muy aromático y colorido. Ingredientes :He utilizado el puré de arándano Adamance de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He utilizado los arándanos confitados encontrados en Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).
6. Material :Mi molde para tronco y molde para inserto (así como mis mangas pasteleras) vienen de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).
7. Tiempo de preparación : 1h40 + 20 minutos de cocción + tiempo de congelación / descongelaciónPara un tronco de 28cm : Inserto cremoso de limón : 2 huevos de jugo de limón Los zestes de imones de azúcar de mantequilla Mezcla los zestes de limón con el azúcar.
8. Agrega los huevos, bate bien, luego el jugo de limón.

9. Vierte todo en una cacerola y haz espesar a fuego medio, mezclando sin parar.
10. Fuera del fuego, agrega la mantequilla y mezcla con una batidora de inmersión hasta obtener una crema bien lisa y cremosa.
11. Vierte el cremoso en el molde para inserto y coloca en el congelador hasta que esté completamente firme.
12. Bizcocho de madeleine de limón & aceite de oliva : de azúcar Los zestes de imón de jugo de limón 1 huevo de leche de harina de levadura química de mantequilla de aceite de oliva Algunos arándanos confitados Derrite la mantequilla y déjala enfriar, luego agrégale el aceite de oliva.
13. Precalienta el horno a 220°C.
14. Mezcla el azúcar con los zestes, el jugo de limón, el huevo y la leche.
15. Incorpora la harina y la levadura tamizadas, y finalmente la mezcla de mantequilla y aceite.
16. Cuando la masa esté homogénea, viértela en tu molde (yo la hice cocinar directamente en un molde para tronco) y añade los arándanos confitados sobre toda la superficie.
17. Baja la temperatura del horno a 180°C y luego hornea durante 20 minutos.
18. Deja enfriar, luego corta la parte superior del bizcocho para que quede plana.
19. Gelatina de limón : de azúcar de jugo de limón de pectina NH de aceite de oliva Mezcla el azúcar y la pectina.
20. Lleva el jugo de limón a ebullición y luego vierte la mezcla de azúcar y pectina sobre él mientras mezclas.
21. Lleva nuevamente a ebullición y cocina unos minutos.
22. Deja enfriar rápidamente en el refrigerador o en el congelador.
23. Luego, mezcla con la batidora de inmersión con el aceite de oliva hasta obtener una gelatina homogénea y reserva hasta el montaje.
24. Mousse intensa de arándano : Merengue italiano : tendrás demasiado merengue, pero es complicado hacer una cantidad más pequeña.
25. de claras de huevo de agua de azúcar Prepara un jarabe con el agua y el azúcar.
26. Cuando el jarabe alcance los 110°C, comienza a batir las claras de huevo.
27. Cuando el jarabe llegue a 118°C, viértelo poco a poco sobre las claras espumosas y sigue batiendo hasta obtener un merengue liso y brillante.
28. Chantilly de arándano : de crema líquida entera de puré de arándano Bate la crema con el puré de arándano hasta obtener una chantilly no demasiado firme.
29. Mousse de arándano :5, de gelatina de puré de arándano (1) de puré de arándano (2) La chantilly de arándano de merengue italiano Hidrata la gelatina en el puré de arándano (1) frío durante unos quince minutos (el tiempo de preparar el merengue italiano y la chantilly).
30. Luego, calienta la mezcla a 60°C y agrega el puré de arándano (2) frío.
31. Mezcla 1/3 de esta preparación con el merengue italiano con un batidor, luego agrega el resto delicadamente con una espátula.
32. Termina incorporando delicadamente la chantilly de arándano y pasa al montaje.
33. Montaje : Vierte los 2/3 de la mousse en el fondo del molde para tronco.
34. Agrega arándanos confitados.
35. En el centro, coloca la gelatina de limón, luego agrega el inserto cremoso de limón.
36. Cubre con mousse, luego agrega el bizcocho de madeleine.
37. Alisa y coloca en el congelador.
38. Glaseado de arándano : de gelatina de puré de arándano de azúcar en polvo de glucosa Receta adaptada del sitio encoreungateau.com.

39. Hidrata la gelatina en agua bien fría.
40. Lleva a ebullición el puré de arándano, el azúcar y la glucosa.
41. Agrega la gelatina rehidratada (y escurrida si usas hojas).
42. Mezcla bien, luego vierte en un frasco y deja enfriar.
43. Desmolda el tronco y colócalo sobre una rejilla.
44. Calienta el glaseado de arándano a 30-35°C.
45. Vierte sobre el tronco, agrega algunos zestes de limón y arándanos confitados.
46. Deja descongelar en el refrigerador durante al menos 4 horas antes de disfrutar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com