

Tronco enrollado estilo Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g de leche entera
- 100g de harina T55
- 70g de mantequilla
- 70g de huevos enteros
- 140g de claras de huevo
- 120g de yemas de huevo
- 85g de azúcar
- 270g de crema líquida entera
- 180g de crema de avellanas
- 250g de chocolate con leche
- 30g de aceite neutro

Préparation

1. Como cada año, aquí tienes una receta de tronco enrollado que solo requiere poco material (sin molde para tronco) y tampoco necesita congelador.
2. Me inspiré en la barra de chocolate Kinder bueno para hacer este tronco, con una chantilly de crema de avellanas de Koro y un glaseado crujiente de chocolate.
3. Material: He utilizado la alfombrilla para genovesa Guy Demarle: 10 % de descuento en un primer pedido con el código de recomendación FLAVIE10.
4. Ingredientes: He utilizado la crema de avellanas Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. He utilizado el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1 hora + 15 minutos de cocción + 2 horas de reposo Para un tronco de 25 a 30 cm de largo: Bizcocho de pasta choux: de leche entera de harina T55 de mantequilla de huevos enteros de claras de huevo de yemas de huevo de azúcar Lleve a ebullición la leche y la mantequilla.
7. Fuera del fuego, agregue la harina de una vez, removiendo bien con una cuchara de madera, luego vuelva a poner la cacerola a fuego medio para secar la masa (es decir, remueva sobre el fuego durante unos minutos hasta que tenga una película en el fondo de la cacerola).
8. Transfiera la masa al bol del robot equipado con la pala y enciéndalo hasta que el vapor haya dejado de escapar de la masa.
9. Si no tiene un robot, puede remover con una espátula, solo le tomará más tiempo.
10. Luego, agregue poco a poco los huevos enteros y las yemas de huevo hasta obtener una masa homogénea.
11. Bata las claras a punto de nieve, luego añádales el azúcar hasta que esté completamente disuelto.
12. Agregue una cucharada de merengue a la masa de choux removiendo vigorosamente, luego incorpore el resto delicadamente con una espátula.
13. Divida la masa en dos, y extienda cada parte sobre una bandeja cubierta con una alfombrilla de cocción o papel pergamino.
14. Hornee alternativamente los dos bizcochos en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos (vigile el final de la cocción, los bizcochos deben permanecer suaves para poder enrollarlos).
15. Déjelos enfriar.
16. Chantilly de crema de avellanas: de crema líquida entera de crema de avellanas Bata la crema en

chantilly con la crema de avellanas, luego pase al montaje.

17. Montaje: QS de galletas trituradas Algunas avellanas Extienda la chantilly sobre la superficie de los bizcochos (reserve un poco para las decoraciones).
18. Agregue una fila de avellanas al principio.
19. Agregue galletas trituradas.
20. Enrolle los bizcochos uno tras otro.
21. Coloque bolas de chantilly en la parte superior del tronco.
22. Coloque en el refrigerador durante al menos 2 horas.
23. Acabados: de chocolate con leche de aceite neutro Un poco de crema de avellanas Derrita el chocolate, agregue el aceite.
24. Vierta el glaseado obtenido sobre el tronco (el glaseado debe estar alrededor de 30-35°C).
25. Deje cristalizar, agregue la crema de avellanas en hilo y ¡disfrute!