

Tronco de tiramisú estilo cabaña navideña

Ingrédients

- 120g de claras de huevo
- 100g de azúcar granulada
- 80g de yemas de huevo
- 100g de harina
- 3 yemas de huevo
- 50g de azúcar
- 30g de café expreso enfriado
- 600g de mascarpone
- 3 claras de huevo
- 30g de azúcar
- 170g de chocolate Caraïbes
- 200g de crema líquida entera
- 35g de miel neutra

Préparation

1. Una nueva receta de tronco, esta vez sin molde y sin congelación, pero para variar no se trata de un tronco enrollado.
2. El año pasado vi pasar troncos "chalet" en las redes, y me gustó la idea, así que aquí está mi adaptación en versión tiramisú: un bizcocho de soletilla empapado en café, mousse de mascarpone a base de sabayón de café y finalmente una ganache de chocolate negro para reemplazar el cacao en polvo que tradicionalmente se espolvorea sobre el tiramisú.
3. Les aconsejo además que utilicen la boquilla más pequeña que tengan para que el chocolate negro no opaque el sabor del tiramisú.
4. Material: He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para hacer el bizcocho y el sabayón de la mousse: código FLAVIE = 3 accesorios a elección gratis con la compra de un cooking chef / código FLAVIEDREAM = los accesorios laminador y bol multifuncional + un plato Le Creuset gratis con la compra de un Cooking chef / colaboración comercial.
5. Placa perforada y bolsas de repostería Guy Demarle: código de recomendación FLAVIE10 = 10 de descuento en el primer pedido.
6. Ingredientes: He utilizado el Chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Tiempo de preparación: 50 minutos + 10 minutos de cocción + reposo Para un tronco de aproximadamente 25 a 30 cm: El bizcocho de soletilla: de claras de huevo de azúcar granulada de yemas de huevo de harina QS de azúcar glas Bate las claras de huevo con el azúcar y bate hasta obtener un merengue bien liso y brillante.
8. Agrega las yemas de huevo y bate rápidamente para integrarlas.
9. Luego agrega la harina previamente tamizada e incorpórala delicadamente con una espátula.
10. Vierte la masa en una bolsa de repostería con una boquilla lisa de 16 mm.
11. Forma dos rectángulos de la longitud deseada (entre 25 y 30 cm) y 8 cm de ancho, un rectángulo de la misma longitud y 4 cm de ancho y uno de la misma longitud y 1,5 cm de ancho.
12. Con la masa restante, forma galletas individuales (que servirán para formar el techo del chalet).
13. Espolvorea las galletas de soletilla con azúcar glas en dos ocasiones, luego hornea en el horno precalentado a 180°C durante 10 a 12 minutos.

14. Deja enfriar.

15. La mousse de mascarpone: 3 yemas de huevo de azúcar de café expreso enfriado de mascarpone aras de huevo de azúcar Prepara un sabayón con las yemas de huevo y el azúcar: mezcla los dos ingredientes en una cacerola y cocina a fuego lento batiendo sin parar (también puedes hacerlo a baño maría).

16. La preparación debe inflarse, blanquear y luego espesar progresivamente (mantente a fuego lento para no obtener una tortilla); luego agrega el café frío poco a poco y haz que espese unos minutos más batiendo constantemente.

17. Ten cuidado de no superar los 65°C.

18. Bate un poco más fuera del fuego para enfriar la mezcla.

19. Luego, agrega el mascarpone.

20. Bate las claras de huevo a punto de nieve con los de azúcar para estabilizarlas.

21. Incorpóralas delicadamente a la mezcla anterior con una espátula.

22. Pasa inmediatamente al montaje.

23. El montaje: QS de café enfriado y ligeramente endulzado Coloca uno de los dos rectángulos de bizcocho de soletilla en tu plato de servir.

24. Empápalo ligeramente con café, luego coloca la mousse de mascarpone encima.

25. Agrega el segundo rectángulo de bizcocho, empápalo, luego la mousse.

26. A continuación, el rectángulo mediano, empapado en café, nuevamente mousse y luego el pequeño rectángulo empapado en café.

27. Alisa todo con la mousse restante para formar las paredes y un triángulo para el techo.

28. Coloca en el refrigerador al menos 3 horas.

29. La ganache de chocolate negro: de chocolate Caraïbes de crema líquida entera de miel neutra Calienta la crema con la miel.

30. Vierte todo sobre el chocolate previamente derretido y mezcla con una batidora de mano para obtener una ganache lisa y brillante.

31. Déjala cristalizar, luego colócala con una boquilla pequeña en forma de estrella (la más pequeña que tengas) para formar las paredes.

32. Luego agrega las galletas de soletilla para crear el techo, deja reposar nuevamente al menos 1 hora en el refrigerador y ¡disfruta!