

Tronco mendant (chocolate negro y frutos secos: avellana, pistacho, almendra)

Ingrédients

- 12g de yemas de huevo
- 12g de azúcar
- 0,7g de gelatina
- 70g de crema líquida entera
- 33g de puré de pistacho
- 12g de yemas de huevo
- 12g de azúcar
- 0,7g de gelatina
- 70g de crema líquida entera
- 33g de puré de almendra
- 50g de mantequilla
- 210g de chocolate negro
- 200g de claras de huevo
- 65g de azúcar granulada
- 50g de yemas de huevo
- 85g de praliné de avellana
- 125g de leche entera
- 2g de gelatina
- 145g de chocolate negro
- 250g de crema líquida al 35% de materia grasa.
- 250g de chocolate negro
- 65g de aceite neutro

Préparation

1. Me di cuenta de que no tenía mucho tronco muy chocolateado por aquí, así que decidí remediarlo con un tronco de chocolate negro y frutos secos, inspirado en los clásicos mendants que se encuentran en muchas mesas durante las fiestas de fin de año.
2. Este tronco es a la vez intenso en chocolate y muy goloso con los cremosos de pistacho & almendra, y por supuesto el praliné de avellana.
3. Última cosa, es sin gluten ya que no contiene crujiente (el crocante lo aportan los frutos secos enteros) y la galleta de chocolate es sin harina Material :Mi molde para tronco y molde para inserto vienen de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).
4. Ingredientes :He utilizado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He utilizado el jarabe de arce y las nueces de pecán Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Tiempo de preparación : 1h30 + 15 minutos de cocción + tiempo de congelación y descongelaciónPara un tronco de 28cm : Inserto cremoso de pistacho : de yemas de huevo de azúcar 0, de gelatina de crema líquida entera de puré de pistacho Rehidrata la gelatina en agua fría.
7. Calienta la crema.
8. Bate las yemas de huevo con el azúcar; vierte la crema caliente sobre ellas, luego cocina a 83°C removiendo sin parar.
9. Fuera del fuego, añade la gelatina rehidratada y luego el puré de pistacho.
10. Vierte el cremoso en el molde para inserto, luego colócalo en el congelador.

11. Inserto cremoso de almendra : de yemas de huevo de azúcar 0, de gelatina de crema líquida entera de puré de almendra Rehidrata la gelatina en agua fría.
12. Calienta la crema.
13. Bate las yemas de huevo con el azúcar; vierte la crema caliente sobre ellas, luego cocina a 83°C removiendo sin parar.
14. Fuera del fuego, añade la gelatina rehidratada y luego el puré de almendra.
15. Vierte el cremoso de almendra en el molde para inserto sobre el cremoso de pistacho, luego colócalo en el congelador.
16. Galleta de chocolate : de mantequilla de chocolate negro de claras de huevo de azúcar granulada de yemas de huevo de praliné de avellana Algunas avellanas, almendras, pistachos enteros Derrite el chocolate y la mantequilla a 50°C.
17. Monta las claras a punto de nieve y añádelas con el azúcar para obtener un merengue.
18. Incorpora una pequeña parte de las claras montadas a la mezcla de mantequilla/chocolate, luego añade las yemas de huevo.
19. Finalmente, añade el resto del merengue delicadamente con una espátula.
20. Vierte en un marco, luego cocina de 10 a 15 minutos a 180°C.
21. Deja enfriar, luego corta dos rectángulos de 28cm de largo por 7cm de ancho.
22. Sobre uno de los dos, extiende el praliné de avellana y luego añade los frutos secos enteros.
23. Cubre con la segunda galleta.
24. Coloca en el congelador hasta el montaje.
25. Mousse de chocolate negro : de leche entera de gelatina de chocolate negro de crema líquida al 35% de materia grasa.
26. Rehidrata la gelatina en agua fría.
27. Calienta la leche, luego añade la gelatina rehidratada (y escurrida si usas gelatina en hojas).
28. Vierte sobre el chocolate negro previamente derretido, mezcla para obtener una ganache lisa y brillante.
29. Cuando la mezcla esté a 45°C, monta la crema líquida en chantilly no demasiado firme e incorpórala delicadamente a la ganache.
30. Pasa inmediatamente al montaje.
31. Montaje : Vierte 1/3 de la mousse en el fondo del molde.
32. Añade el inserto de pistacho/almendra, luego cubre con mousse.
33. Termina añadiendo la doble galleta de chocolate, luego alisa con el resto de mousse.
34. Coloca en el congelador hasta que esté completamente cuajado.
35. Acabados : de chocolate negro de aceite neutro Algunas pistachos, almendras, avellanas enteras Derrite el chocolate, luego añade el aceite y mezcla bien.
36. Desmolda el tronco y colócalo sobre una rejilla.
37. Vierte el glaseado por encima, luego añade los frutos secos enteros.
38. Deja descongelar en el refrigerador durante al menos 4 horas antes de disfrutarlo!