

Tronco de castaña y caramelo de mantequilla salada

Ingrédients

- 150g de azúcar
- 100g de crema líquida
- 50g de mantequilla salada
- 30g de yemas de huevo
- 20g de azúcar
- 2g de gelatina
- 75g de leche entera
- 75g de crema líquida
- 175g de crema de castañas
- 105g de crema de castañas
- 45g de mantequilla
- 1 huevo
- 45g de harina de castaña
- 15g de azúcar
- 10g de harina de almendra
- 7g de miel
- 3g de levadura química
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3g de gelatina
- 70g de leche entera
- 15g de mascarpone (sustituible por crema líquida al 35% de materia grasa)
- 25g de yemas de huevo
- 10g de azúcar
- 300g de crema líquida entera
- 150g de caramelo
- 300g de chocolate dulcey
- 60g de aceite neutro

Préparation

1. Me quedan algunas recetas de troncos por compartir para esta Navidad 2025, así que aquí va una: aún no había hecho un tronco de castañas, receta que es bastante tradicional, y alguien me sugirió la combinación con el caramelo, y el resultado está aquí.
2. Un tronco muy goloso con su mousse de caramelo con mantequilla salada, y sin gluten ya que el bizcocho solo lleva harina de castaña.
3. Por supuesto, puedes usar un caramelo con mantequilla salada comercial, y si no quieres un tronco demasiado dulce, te aconsejo que verifiques el contenido de azúcar de la crema de castañas. Material: Mi molde para tronco y molde para insertos vienen de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).
4. Ingredientes: He utilizado el extracto de vainilla Norohy y el chocolate dulcey de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 1h30 + 15 minutos de cocción + tiempo de congelación & descongelación Para un tronco de 28cm: Caramelo con mantequilla salada: de azúcar de crema líquida de mantequilla salada Opcional: extracto de vainilla Prepara un caramelo a seco con el azúcar.
6. Paralelamente, calienta la crema (con la vainilla si la usas).
7. Cuando el caramelo tenga un bonito color ámbar, desglasas poco a poco con la crema caliente (ten cuidado de no quemarte, la mezcla va a hincharse y hacer burbujas).
8. Luego, añade la mantequilla cortada en pequeños trozos.

9. Continúa la cocción durante 2 a 3 minutos, luego vierte el caramelo en un tarro y déjalo enfriar.
10. Inserto de crema de castañas: de yemas de huevo de azúcar de gelatina de leche entera de crema líquida de crema de castañas Opcional: un poco de extracto de vainilla Hidrata la gelatina en agua fría.
11. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
12. Calienta la leche con la crema (y la vainilla si la usas).
13. Vierte sobre las yemas de huevo mezclando bien, luego vuelve a poner todo en la cacerola.
14. Cocina a la nappe (83°C) mezclando sin parar, luego fuera del fuego añade la gelatina hidratada (y escurrida si usas hojas) y la crema de castañas.
15. Cuando la crema esté bien homogénea, viértela en el molde para insertos y colócala en el congelador hasta que esté completamente cuajada.
16. Bizcocho de castaña: de crema de castañas de mantequilla 1 huevo de harina de castaña de azúcar de harina de almendra de miel de levadura química 1 cucharadita de extracto de vainilla Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar, luego añade el huevo.
17. Añade la vainilla y la crema de castañas, luego la miel y la harina de almendra, y finalmente la harina y la levadura.
18. Vierte la masa en un molde rectangular.
19. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 10 a 15 minutos, el bizcocho debe estar dorado y esponjoso.
20. Mousse de caramelo con mantequilla salada: de gelatina de leche entera de mascarpone (sustituible por crema líquida al 35% de materia grasa) de yemas de huevo de azúcar de crema líquida entera de caramelo Hidrata la gelatina en un bol con agua fría.
21. Calienta la leche con el mascarpone y el caramelo.
22. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
23. Vierte el líquido caliente sobre ellas, luego vuelve a poner todo en la cacerola y cocina removiendo sin parar hasta alcanzar los 83°C.
24. Añade la gelatina hidratada y bien escurrida.
25. Deja enfriar hasta 30°C, luego monta la crema líquida en chantilly (no demasiado firme, de lo contrario será más difícil de incorporar).
26. Añádela delicadamente a la crema inglesa de caramelo, luego pasa inmediatamente al montaje.
27. Montaje: Vierte 2/3 de la mousse en el fondo de tu molde para tronco.
28. Añade el inserto congelado en el centro.
29. Cubre con un poco de mousse, luego el bizcocho recortado a la medida correcta.
30. Finalmente, alisa con mousse antes de colocar el molde en el congelador hasta que esté completamente cuajado.
31. Acabados: de chocolate dulces de aceite neutro Algunos castañas glaseadas y caramelo para decorar Derrite suavemente el chocolate dulces y luego añade el aceite neutro.
32. Cuando el glaseado esté homogéneo y a unos 35°C, desmolda el tronco y colócalo sobre una rejilla.
33. Vierte el glaseado sobre el tronco.
34. Deja cristalizar y luego decora con un poco de caramelo y algunas castañas glaseadas.
35. Deja que el tronco se descongele en el refrigerador al menos 4 horas antes de disfrutarlo!