

Tronco estilo brookie (galleta / brownie)

Ingrédients

- 1 vaina de vainilla
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate blanco
- 200g de crema líquida entera
- 75g de harina
- 75g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 45g de azúcar tipo muscovado o azúcar moreno
- 10g de azúcar granulada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 55g de chispas de chocolate negro
- 60g de mantequilla pomada
- 20g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 45g de azúcar granulada
- 30g de huevo
- 80g de harina
- 30g de chispas de chocolate negro
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 100g de azúcar
- 45g de mantequilla
- 45g de chocolate negro
- 50g de harina
- 125g de leche entera
- 2g de gelatina
- 145g de chocolate negro
- 250g de crema líquida al 35% de materia grasa.
- 300g de chocolate negro
- 60g de aceite neutro

Préparation

1. Penúltimo tronco de este año 2025, y no menos importante ya que probablemente se trata de uno de los más golosos: un tronco estilo brookie, con mousse de chocolate, brownie, masa de galleta, galleta y un namelaka bien cremoso de vainilla.
2. Al final, ninguna preparación complicada pero mucha golosina para terminar bien sus comidas navideñas!
3. 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 extracto de vainilla, vainas de vainilla Norohy, el chocolate Ivoire & el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 1h10 + 20 minutos de cocción + tiempo de congelación / descongelación Para un tronco de 28cm: Namelaka de vainilla: de leche entera 1 vaina de vainilla de gelatina de chocolate blanco de crema líquida entera Hidrata la gelatina en agua fría.
6. Calienta la leche con los granos de la vaina de vainilla, luego añade la gelatina rehidratada (y escurrida si usas hojas).
7. Vierte el líquido caliente sobre el chocolate blanco previamente derretido, luego mezcla con una batidora de

mano para obtener una ganache suave y brillante.

8. Finalmente, añade la crema fría y mezcla de nuevo.

9. Cubre con film y deja cristalizar en el refrigerador durante al menos 6 horas.

10. Cuando el namelaka haya cristalizado completamente, colócalo en tu molde para insertos y luego ponlo en el congelador hasta que esté completamente firme.

11. Masa de galleta: de harina de mantequilla 1 pizca de sal de azúcar tipo muscovado o azúcar moreno de azúcar granulada 1 cucharadita de extracto de vainilla de chispas de chocolate negro Extiende la harina sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado y colócala en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 a 15 minutos, mezclando de vez en cuando.

12. Déjala enfriar completamente.

13. Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares, la vainilla y la sal.

14. Luego añade la harina enfriada y las chispas de chocolate.

15. Masa de galleta: de mantequilla pomada de azúcar moreno 1 cucharadita de extracto de vainilla de azúcar granulada de huevo de harina de chispas de chocolate negro 1 pizca de sal Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares y la vainilla.

16. Luego añade el huevo, luego la harina, la sal y las chispas de chocolate.

17. Reserva el tiempo para preparar el brownie.

18. Masa de brownie: 2 huevos de azúcar de mantequilla de chocolate negro de harina Bate los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina y esponjosa.

19. Derrite el chocolate con la mantequilla, luego añádelos a la mezcla anterior.

20. Incorpora finalmente la harina tamizada.

21. Luego, en un marco rectangular, vierte alternadamente la masa de galleta y la masa de brownie.

22. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos.

23. Deja enfriar, luego corta un rectángulo del tamaño adecuado.

24. Mousse de chocolate: de leche entera de gelatina de chocolate negro de crema líquida al 35% de materia grasa.

25. Hidrata la gelatina en agua fría.

26. Calienta la leche, luego añade la gelatina rehidratada (y escurrida si usas gelatina en hojas).

27. Vierte sobre el chocolate negro previamente derretido, mezcla para obtener una ganache suave y brillante.

28. Cuando la mezcla esté a 45°C, monta la crema líquida en chantilly no demasiado firme e incorpórala delicadamente a la ganache.

29. Añade pequeños trozos de masa de galleta cruda a la mousse.

30. Pasa inmediatamente al montaje.

31. Montaje: Vierte 2/3 de la mousse en el fondo del molde, añade algunos trozos de masa de galleta.

32. Añade el inserto de namelaka de vainilla.

33. Cubre con la mousse, luego añade el brookie.

34. Alisa, luego coloca en el congelador hasta que esté completamente firme.

35. Acabados: de chocolate negro de aceite neutro Un poco de chocolate blanco (opcional) Derrite el chocolate negro, luego añade el aceite neutro.

36. Desmolda el tronco congelado, luego colócalo sobre una rejilla.

37. Vierte el glaseado por encima, luego si quieres añade un poco de chocolate blanco derretido para "dibujar" galletas.

38. Coloca el tronco en tu plato de servicio, en el refrigerador durante al menos 4 horas para que se descongele antes de disfrutarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com