

Rollo de chocolate con leche y avellanas.

Ingrédients

- 95g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 120g de puré de avellanas
- 125g de chocolate Azelia
- 25g de miel
- 35g de mantequilla
- 190g de harina
- 35g de harina de avellanas
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 pizca de sal
- 100g de mantequilla pomada
- 45g de azúcar
- 35g de azúcar vergeoise
- 1 huevo
- 35g de crêpes dentelles
- 55g de chocolate Azelia
- 40g de praliné de avellanas
- 100g de leche entera
- 2g de gelatina
- 160g de chocolate Azelia
- 200g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 250g de chocolate con leche Azelia
- 50g de aceite neutro
- 50g de avellanas picadas

Préparation

1. Primer tronco de Navidad para este 2023, sabores clásicos pero que deleitarán a pequeños y grandes: un tronco de chocolate con leche y avellanas, muy gourmet por supuesto. Para este tronco utilicé el chocolate con leche al azelia de avellanas de Valrhona.
2. Si deseas un resultado más chocolatoso, puedes usar un chocolate con leche más fuerte en cacao (el Jivara o el Bahibé), el tronco quedará un poco menos dulce y el sabor a avellana un poco más ligero.
3. Como base para este tronco, quise hacer una galleta Spritz gigante para mantener el espíritu navideño, utilicé la receta de Nicolas Paciello que me gusta mucho.
4. Un poco de crujiente de praliné, una ganache cremosa y una mousse ligera además, ¡y listo!
5. Material: Molde para tronco Silikomart (utilicé el molde sin tapete con diseño) Molde para inserto Termómetro Batidor Espátula cóncava mini Placa perforada Mangas pasteleras Ingredientes: Utilicé el chocolate Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Utilicé la harina de avellanas y el puré de avellanas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Calienta la crema líquida con la miel.
8. Paralelamente, derrite suavemente el chocolate y agrégale el puré de avellanas.
9. Vierte la crema caliente en varias veces sobre el chocolate derretido, mezclando bien después de cada adición.
10. Cuando la ganache esté lisa y brillante, agrega la mantequilla cortada en pequeños trozos, y si es necesario usa una batidora de inmersión para homogeneizar bien la ganache.
11. Vierte en el molde de inserto y luego coloca el molde en el congelador hasta congelación completa.

12. Precalienta el horno a 200°C.
13. Mezcla las harinas: la harina, la harina de avellanas, la levadura química y la sal.
14. Mezcla la mantequilla pomada con los dos azúcares.
15. Añade luego el huevo, luego los ingredientes secos previamente mezclados.
16. Coloca la masa en una manga pastelera con boquilla de estrella.
17. Haz una galleta del tamaño de tu molde de tronco, con un grosor máximo de 1 cm.
18. Con el resto de la masa, puedes hacer galletas individuales.
19. Baja la temperatura del horno a 175°C y hornea la galleta durante 15 minutos.
20. Deja enfriar.
21. Derrite el chocolate, agrega el praliné y luego las crêpes dentelles desmenuzadas.
22. Extiende el crujiente sobre la galleta enfriada, luego ponlo en frío para que cristalice.
23. Pon la gelatina en un bol de agua fría.
24. Calienta la leche, luego agrega la gelatina rehidratada y escurrida.
25. Vierte la leche caliente sobre el chocolate previamente derretido, luego mezcla para obtener una ganache homogénea.
26. Monta la crema líquida en chantilly no muy firme.
27. Cuando la ganache esté a 32°C, agrégala delicadamente a la crema montada mezclando con una espátula.
28. Pasa inmediatamente al montaje.
29. El montaje: Vierte la mitad de la mousse en el molde.
30. Añade el inserto congelado en el centro.
31. Cubre con la mousse.
32. Añade finalmente la galleta y el crujiente.
33. Coloca todo en el congelador hasta congelación.
34. Derrite el chocolate suavemente, luego agrega el aceite neutro y las avellanas picadas.
35. Cuando el glaseado esté a unos 35°C, desmolda el tronco y colócalo sobre una rejilla colocada sobre un plato (para recuperar el exceso de glaseado).
36. Vierte el glaseado de manera que cubra el tronco, luego colócalo en tu plato de servicio y déjalo descongelar en el refrigerador durante un mínimo de 3 a 4 horas antes de disfrutarlo!