

Rollo de Navidad estilo Snickers

Ingrédients

- 58g de claras de huevo
- 31g de azúcar
- 28g de yemas de huevo
- 31g de mantequilla
- 10g de harina
- 65g de Caraïbes
- 60g de chocolate Jivara
- 30g de crepes dentelle
- 100g de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 120g de crema líquida
- 20g de mantequilla
- 100g de chocolate con leche
- 15g de mantequilla de cacahuete
- 33g de azúcar
- 75g de crema líquida (1)
- 20g de yemas de huevo
- 225g de crema líquida (2)
- 115g de chocolate Jivara
- 2g de gelatina
- 115g de chocolate con leche al 40%
- 250g de crema líquida entera

Préparation

1. 24 de noviembre, la víspera de Navidad es en un mes, la cuenta atrás ha comenzado, así que es hora de empezar a compartir recetas de troncos navideños.
2. El primero de este año es un tronco estilo Snickers, con chocolate con leche, cacahuates y caramelo... mucha indulgencia, entonces, y chocolate por supuesto, pero en Navidad todo está permitido Material : Placa perforada Molde de tronco de Buyer Ingredientes : He utilizado la mantequilla de cacahuete con caramelo Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. He utilizado los chocolates Caraïbes y Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 1+30 + 10 minutos de cocción + congelación / descongelación Para un tronco de 30 cm: Bizcocho tierno de chocolate: de claras de huevo de azúcar de yemas de huevo de mantequilla de harina de Caraïbes QS de cacahuates Bate las claras con el azúcar.
5. Derrite el chocolate y la mantequilla, luego añade las yemas a la mezcla.
6. Incorpora una gran cucharada de claras montadas, mezcla bien, luego añade el resto cuidadosamente con una espátula de silicona.
7. Añade finalmente la harina tamizada.
8. Vierte la masa en un molde del tamaño adecuado respecto a tu molde de tronco, luego añade algunos cacahuates gruesamente triturados y hornea en el horno precalentado a 180°C durante 8 a 10 minutos.
9. Deja enfriar.
10. Crujiente de cacahuete y chocolate con leche: de mantequilla de cacahuete de chocolate Jivara de crepes dentelle Derrite el chocolate, añade la mantequilla de cacahuete y luego las crepes dentelle desmenuzadas.

11. Corta el bizcocho ya frío al tamaño adecuado y luego extiende el crujiente sobre él.
12. Coloca todo en el congelador.
13. Insertar caramelo cacahuete: de azúcar 2 yemas de huevo de crema líquida de mantequilla de chocolate con leche de mantequilla de cacahuete Una pizca de sal Haz un caramelo seco con el azúcar y calienta la crema líquida con la mantequilla de cacahuete.
14. Vierte la crema sobre el caramelo revolviendo bien.
15. Retira del fuego, deja enfriar unos minutos, luego vierte sobre la yema de huevo batiendo.
16. Vuelve a poner en una cacerola y cocina como una crema inglesa a 85°C.
17. Fuera del fuego, añade la mantequilla, la pizca de sal y el chocolate con leche, y si es necesario, mezcla para perfeccionar la emulsión.
18. Deja enfriar totalmente en el refrigerador.
19. Mousse de chocolate con leche & caramelo: de azúcar de crema líquida (1) de yemas de huevo de crema líquida (2) de chocolate Jivara de gelatina Haz un caramelo seco con el azúcar, luego añade la crema (1) previamente calentada.
20. Vierte sobre las yemas mezclando bien, y vuelve a poner sobre el fuego.
21. Cocina a 83°C mezclando continuamente.
22. Añade luego la gelatina previamente rehidratada.
23. Vierte sobre el chocolate y mezcla bien, si es posible con una batidora de inmersión para una buena emulsión.
24. Cuando la mezcla esté a unos 45°C, monta la crema (2) en chantilly, no demasiado firme, e incorpórala cuidadosamente a la mezcla de chocolate.
25. Pasa inmediatamente al montaje.
26. Montaje : Vierte 2/3 de la mousse en el fondo del molde y extiéndela hacia arriba con una espátula para que cubra todas las paredes del molde.
27. Coloca un cilindro de cremoso de caramelo de cacahuete en el centro y cubre con más mousse.
28. Añade finalmente el bizcocho/crujiente.
29. Alisa bien, luego coloca el tronco en el congelador.
30. Deco ganache montada de chocolate con leche: de chocolate con leche al 40% de crema líquida entera Derrite el chocolate con leche al baño maría o en el microondas, muy suavemente.
31. Calienta la mitad de la crema, luego viértela en tres veces sobre el chocolate fundido mezclando bien, para crear una emulsión.
32. Una vez que la ganache esté bien lisa, añade el resto de la crema fría, mezcla para obtener una crema homogénea, cubre con film al contacto y coloca en el refrigerador hasta el día siguiente.
33. Al día siguiente, desmolda el tronco.
34. Bate la ganache hasta obtener una ganache montada, luego colócala en una manga pastelera y aplícala sobre el tronco.
35. Decora con algunos cacahuates, luego deja que el tronco se descongele al menos 3 a 4 horas en el refrigerador y ¡disfruta!