

Rollo de praliné de avellana y limón (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 340g de crema líquida
- 12g de cáscaras de limón
- 4g de gelatina
- 80g de puré de limón verde (usé jugo)
- 40g de jugo de limón amarillo
- 90g de chocolate Ivoire u otro chocolate blanco de cobertura
- 6g de manteca de cacao
- 100g de leche entera
- 100g de harina T55
- 70g de mantequilla
- 70g de huevos enteros
- 140g de claras de huevo
- 120g de yemas de huevo
- 85g de azúcar
- 190g de avellanas
- 120g de azúcar
- 35g de agua
- 1 pizca de sal

Préparation

1. Una pequeña novedad en la serie de troncos, pero esta vez se trata de un tronco enrollado y no de un entremés.
2. Más tradicional en la forma, no necesitas molde, congelación, más rápido de preparar.
3. hay algunas ventajas al elegir este tipo de tronco.
4. Tomé esta receta del libro Pastelería de Cyril Lignac, y aunque el tronco enrollado es un clásico de las fiestas de fin de año, su composición lo hace un postre original y delicioso.
5. Sin embargo, hice algunos pequeños cambios en la receta; seguí al pie de la letra los pasos de la ganache montada de limón, pero reduje un poco las cantidades de masa de bizcocho, cocido en dos veces, para tener un enrollado más fino, como en la foto del libro, y no seguí la receta de praliné porque ya tenía en reserva.
6. Ponga la gelatina en un bol de agua fría para rehidratarla.
7. El día anterior, caliente la mitad de la crema líquida.
8. Infunda las cáscaras de limón en la crema tibia durante 15 minutos, y luego, si lo desea, filtre la crema.
9. Hierva el resto de la crema, luego agregue la gelatina rehidratada y escurrida.
10. Vierta sobre el chocolate y la manteca de cacao, revolviendo bien para obtener una ganache lisa.
11. Agregue los jugos de limón a temperatura ambiente y luego la crema infundada.
12. Cubra con film de contacto y refrigere durante la noche.
13. Lleve a ebullición la leche y la mantequilla.
14. Fuera del fuego, agregue la harina de una vez, revolviendo bien con una cuchara de madera, luego regrese la cacerola a fuego medio para secar la masa (es decir, remover en el fuego durante unos minutos hasta que se forme una capa en el fondo de la cacerola).
15. Transfiera la masa al bol de la batidora con el accesorio de pala y encienda la batidora hasta que el vapor deje de salir de la masa.
16. Si no tiene una batidora, puede remover con una espátula, solo le tomará más tiempo.

17. Luego, agregue poco a poco los huevos enteros y las yemas de huevo hasta obtener una masa homogénea.
18. Monte las claras de huevo a punto de nieve y luego endurezcalas con el azúcar hasta que se disuelva por completo.
19. Agregue una cucharada de merengue a la masa de pasta choux revolviendo vigorosamente, luego incorpore el resto suavemente con una espátula.
20. Divida la masa en dos y extienda cada parte sobre una bandeja cubierta con una alfombrilla de cocción o papel sulfurizado.
21. Hornee sucesivamente los dos bizcochos en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos (vigile al final de la cocción, los bizcochos deben permanecer tiernos para poder enrollarlos).
22. Déjelos enfriar.
23. Tuestee las avellanas durante unos 8 minutos a 210°C.
24. Haga un almíbar con el agua y el azúcar.
25. Cuando el almíbar llegue a 117°C, agregue las avellanas y la sal.
26. La mezcla se cristalizará, luego regrese la cacerola al fuego hasta que las avellanas se caramelicen.
27. Déjelas enfriar y luego tritúrelas hasta obtener un polvo bastante grueso.
28. Separe el polvo en dos, conserve la mitad y continúe triturando la segunda hasta obtener praliné.
29. Montaje: Coloque los dos rectángulos de bizcocho uno al lado del otro y recórtelos para obtener rectángulos del mismo tamaño.
30. Extienda con una espátula una fina capa de praliné de avellana sobre toda la superficie de los bizcochos.
31. Bata la ganache hasta obtener una textura de chantilly bien firme (lleva unos minutos).
32. Extienda la ganache montada así obtenida sobre el praliné, reservando dos cucharadas aparte para el final del montaje.
33. Enrolle los bizcochos firmemente y coloque el tronco así obtenido en el refrigerador durante al menos 1 hora.
34. Después del reposo, extienda el resto de la crema sobre toda la superficie del tronco y cúbralo con polvo de praliné.
35. Deje reposar el tronco en el refrigerador durante unas horas o toda una noche antes de deleitarse!