

Rollo de galleta, vainilla y chocolates Valrhona.

Ingrédients

- 60g de leche entera
- 60g de nata líquida entera
- 24g de yemas de huevo
- 9g de azúcar
- 1,5g de gelatina en hoja
- 45g de chocolate negro caribe o un chocolate al 65/70% de cacao
- 48g de nata líquida
- 60g de praliné
- 60g de biskelia
- 12g de miel
- 18g de mantequilla
- 80g de mantequilla
- 37g de azúcar muscovado
- 35g de azúcar
- 35g de huevo
- 0,8g de levadura en polvo
- 43g de harina T45
- 73g de harina T55
- 5g de maicena
- 0,8g de sal
- 73g de nueces picadas
- 90g de bahibé u otro chocolate con un mínimo de 40% de cacao
- 55g de praliné de avellana
- 35g de bahibé o chocolate con leche 40%
- 45g de crujientes de encaje desmenuzados
- 2,7g de gelatina
- 68g de leche entera
- 14g de mascarpone
- 1 vaina de vainilla
- 14g de azúcar (1)
- 23g de yemas de huevo
- 8g de azúcar (2)
- 300g de nata líquida
- 60g de chocolate blanco + 15g de aceite de semilla de uva + 5g de manteca de cacao (opcional)
- 60g de chocolate bahibé + 10g de aceite de semilla de uva + 5g de manteca de cacao
- 60g de chocolate caribe + 10g de aceite de semilla de uva + 5g de manteca de cacao

Préparation

1. Para aquellos de ustedes que me siguen en Instagram, vieron hace unas semanas que fui invitada a Valrhona para un día muy especial con otros instagrammers/bloggers (David de Caramel Beurre Sucré, Rachel de Happy Pastille, Céline de Les Yeux Grognons, Maxime de Empreinte Sucrée, Ibrahim del Groumand & Justine de JustinCooking).
2. Durante un día, tuvimos la suerte de preparar cada uno un tronco de Navidad con Frédéric Bau, y para la ocasión retomé una receta de tronco que había hecho el año pasado realizando bastantes modificaciones.
3. El objetivo era tener un tronco gourmet (¡por supuesto!
4.), ligero y chocolatoso; estos dos últimos adjetivos no siempre van juntos, así que opté por no hacer un mousse de chocolate sino un mousse ligero de vainilla que contiene un cremoso de chocolate negro y una ganache de chocolate galletado, todo ello colocado sobre un crujiente praliné de avellana y una galleta de chocolate con leche y nueces... ¡todo un programa!

5. así que hay bastantes pasos a tener en cuenta, pero todos son bastante simples y la preparación se puede extender a lo largo de varios días según tu organización.
6. Finalmente hice una decoración simple y rápida, pero siempre puedes reemplazarla con el glaseado de tu elección.
7. ¡A tus moldes de tronco!
8. Coloca la gelatina en un tazón grande de agua fría para rehidratarla.
9. Prepara una crema inglesa: lleva la leche y la nata a ebullición.
10. Al mismo tiempo, bate las yemas de huevo con el azúcar.
11. Luego vierte el líquido hirviendo sobre los huevos batiendo bien, y luego devuelve todo a una cacerola.
12. Cocina la crema hasta 84°C removiendo constantemente, luego retira del fuego.
13. Agrega la gelatina rehidratada y escurrida, luego el chocolate derretido y pasa el cremoso por la batidora de inmersión.
14. Vierte luego en el molde del inserto y coloca en el congelador.
15. Derrite el praliné con el chocolate.
16. Agrega la nata caliente para hacer una ganache, luego la miel.
17. Cuando la ganache alcance 36°C, agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños.
18. Deja que la ganache se enfríe a temperatura ambiente.
19. Bate la mantequilla con los azúcares.
20. Luego agrega los huevos batiendo rápidamente para incorporarlos.
21. En un tazón aparte, mezcla los ingredientes secos: las harinas, la maicena, la sal y la levadura.
22. Agrega los polvos a la mezcla de mantequilla, azúcar y huevo, bate hasta obtener una masa homogénea (pero no más tiempo).
23. Incorpora las nueces picadas, siempre con la batidora eléctrica, y luego las chispas de chocolate.
24. Si es necesario, revuelve nuevamente con una espátula de goma para que el chocolate y las nueces estén bien distribuidos.
25. Precalienta el horno a 210°C con calor estático con la rejilla en la parte inferior del horno.
26. Extiende la masa de galleta en un rectángulo de 1 cm de grosor (debe ser un poco más grande que la base del molde del tronco) y hornéalo durante 8 a 10 minutos, luego déjalo enfriar en su bandeja.
27. Derrite el chocolate al baño maría, luego agrega el praliné y los crujientes desmenuzados.
28. Corta la galleta enfriada en un rectángulo un poco más pequeño que el molde del tronco (si tu molde mide 25cm de largo por 8cm de ancho, córtalo en un rectángulo de 24x7).
29. Extiende el crujiente sobre la galleta enfriada y cortada al tamaño adecuado y deja cristalizar en el congelador.
30. Cuando esté cristalizado, extiende la ganache biskelia praliné sobre el crujiente (debe tener aproximadamente 1 cm de grosor) y vuelve a colocar en el congelador hasta el montaje final.
31. Comienza a preparar la crema inglesa: pon la gelatina en un tazón de agua bien fría.
32. Lleva a ebullición la leche, la nata doble, la vaina de vainilla raspada, la vainilla líquida y el azúcar (1).
33. Bate las yemas de huevo con el azúcar (2).
34. Vierte sobre ellas la mitad de la leche hirviendo mientras bates bien, luego devuelve todo a la cacerola.
35. Cocina a fuego lento hasta alcanzar los 85°C.
36. Añade la gelatina rehidratada y escurrida, luego deja que la crema se enfríe.
37. Bate la nata bien fría hasta obtener una crema batida no demasiado firme.

38. Cuando la crema inglesa esté a 26°C, agrega una pequeña parte de la crema batida e incorpórala mezclando vigorosamente.
39. Luego, agrega cuidadosamente el resto de la crema batida, cuidando de no desinflar la mezcla.
40. Montaje: Vierte la mitad de la mousse de vainilla en el molde, y haz que suba para recubrir todas las paredes del molde.
41. Luego, coloca el inserto de chocolate.
42. Cubre y nivela con el resto de la mousse de vainilla, y cierra con la galleta/crujiente/ganache.
43. Coloca en el congelador por unas horas.
44. Si no utilizas los chocolates indicados, las cantidades de aceite pueden ajustarse; se debe obtener un chocolate bien fluido, para poder extenderlo con un pincel en una capa muy fina sobre el tronco.
45. Derrite cada uno de los chocolates por separado, luego agrega el aceite y la manteca de cacao.
46. Desmolda tu tronco, y extiende una capa fina de cobertura blanca con un pincel encima.
47. Luego, alterna capas de cobertura de leche y cobertura negra con un pincel, de manera que obtengas un efecto tronco de madera.
48. Deja que el tronco se descongele en el refrigerador durante al menos 3 horas antes de disfrutarlo.