

Rollo de chocolate y malvavisco estilo ositos

Ingrédients

- 35g de yemas de huevo
- 90g de huevos enteros
- 70g de azúcar granulada (1)
- 55g de claras de huevo
- 23g de azúcar granulada (2)
- 35g de harina
- 10g de cacao
- 75g de crema líquida
- 90g de praliné
- 90g de chocolate Azelia
- 20g de miel neutra
- 30g de mantequilla
- 90g de chocolate con leche
- 60g de praliné
- 45g de crêpes dentelles
- 10g de gelatina
- 200g de azúcar granulada
- 40g de jarabe de glucosa
- 60g de claras de huevo
- 60g de agua

Préparation

1. Segundo tronco del año, un tronco inspirado en los ositos de malvavisco para los más golosos de ustedes.
 2. ¡Es un tronco con sabores retro de chocolate con leche, praliné y malvavisco por supuesto, pero sobre todo es un tronco enrollado, que no necesita molde especial ni congelador.
 3. Y además, es bastante rápido de hacer, en resumen, si se sienten tentados, láncense, no se arrepentirán
- Material: Placa perforada Ingredientes: Utilicé el chocolate Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Bata las yemas de huevo con los huevos enteros y el azúcar (1) hasta obtener una mezcla bien espumosa.
 5. Aparte, bata las claras de huevo con el azúcar (2) hasta que estén bien firmes y brillantes.
 6. Mezcle las dos preparaciones con cuidado.
 7. Finalmente, agregue la harina y el cacao en polvo previamente tamizados con una espátula.
 8. Vierta la masa en una placa de 40x30 y extiéndala.
 9. Hornee en el horno precalentado a 200°C durante 10 minutos.
 10. Deje enfriar completamente.
 11. Derrita el praliné con el chocolate.
 12. Caliente la crema con la miel.
 13. Vierta la crema caliente sobre el chocolate derretido en varias veces, mezclando bien para obtener una ganache suave y brillante.
 14. Luego, agregue la mantequilla cortada en pequeños trozos y mezcle para mejorar la emulsión.
 15. Deje enfriar la ganache hasta una textura similar a la de una crema para untar.
 16. Derrita el chocolate, luego agregue el praliné y finalmente las crêpes dentelles desmenuzadas.
 17. Montaje: QS de nibs de cacao Extienda el crujiente sobre el bizcocho.

18. Extienda luego la ganache y espolvoréela con nibs de cacao (los nibs agregan una textura adicional y desazucaran el pastel).
19. Enrolle el tronco y colóquelo en el refrigerador.
20. Tendrá demasiado malvavisco, pero es difícil hacer una cantidad más pequeña; puede hacer cubos de malvavisco recubiertos con tanto por tanto de azúcar glas y maicena, el malvavisco se conserva bien varios días almacenado en una caja hermética.
21. Rehidrate la gelatina en agua fría.
22. En una cacerola, prepare un jarabe con el agua, el azúcar y el jarabe de glucosa.
23. Cuando el jarabe alcance 115°C, comience a batir las claras con la vainilla.
24. Cuando el jarabe alcance la temperatura de 130°C, viértalo sobre las claras montadas mientras sigue batiendo con una batidora eléctrica.
25. Derrita la gelatina unos segundos en el microondas, luego agrégala a la mezcla anterior.
26. Continúe batiendo unos minutos, hasta que el malvavisco esté menos líquido y pueda ser colocado en el tronco.
27. Luego, vierta el malvavisco en una manga pastelera equipada con una boquilla y colóquelo sobre el tronco para crear un efecto de nieve derretida.
28. Agregue un poco de nibs de cacao, luego espolvoree un poco de azúcar glas y deje que el malvavisco se endurezca completamente antes de disfrutarlo.