

Tronco de vainilla y café

Ingrédients

- 40g de azúcar
- 40g de yemas de huevo
- 160g de crema
- 13g de café soluble
- 85g de chocolate con leche al 46% de cacao
- 120g de mantequilla pomada
- 60g de azúcar moreno
- 60g de azúcar
- 1 huevo
- 6g de café molido (2 a 3 cucharaditas)
- 140g de harina
- 160g de chocolate picado o en chispas
- 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 crema líquida entera
- 200g de chocolate Ivoire
- 25g de aceite de pepitas de uva

Préparation

1. ¡Ya está, es el 24 de noviembre, la cuenta regresiva para Navidad ha comenzado oficialmente!
2. Así que aquí está la primera receta de tronco de este año, con sabores de café y vainilla.
3. La receta es bastante rápida (un bizcocho, una mousse, un inserto), y como a menudo con mis entremeses y troncos, hice una decoración bastante rápida extendiendo chocolate con un pincel sobre el tronco (con el tiempo, habrán notado que no soy una gran fanática de los glaseados espejados), pero, por supuesto, pueden hacer el glaseado de su elección. Material: Molde para tronco Silikomart (usé el molde sin tapete con motivo) Molde para inserto Termómetro Batidor Placa perforada Ingredientes: Usé la vainilla de Tahití Norohy y los chocolates Bahibé y Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Calienta la crema con el café soluble.
5. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego vierte la crema sobre ellas mezclando bien.
6. Vierte todo de nuevo en la cacerola y cocina como una crema inglesa a 83°C.
7. Luego vierte la crema sobre el chocolate y mezcla con una espátula o batidora de inmersión.
8. Vierte la crema en el molde para inserto y coloca en el congelador hasta el montaje.
9. Tendrás sobrantes pero es difícil reducir las proporciones a menos de 1 huevo.
10. Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares y el café molido, luego añade el huevo.
11. Termina incorporando la harina y luego el chocolate.
12. Extiende la masa en un molde de aproximadamente 1,5 cm de grosor (usé un aro de tarta).
13. Hornea 15 minutos a 180°C y luego deja enfriar.
14. Rehidrata la gelatina en un tazón de agua fría.

15. Calienta la leche con el mascarpone, las semillas de vainilla y el azúcar (1).
16. Bate las yemas de huevo con el azúcar (2).
17. Vierte el líquido caliente encima, luego vierte todo de nuevo en la cacerola y cocina removiendo constantemente hasta 83°C.
18. Añade la gelatina rehidratada y bien escurrida.
19. Deja enfriar hasta 30°C, luego monta la crema líquida en chantilly (no muy firme, de lo contrario será más difícil de incorporar).
20. Incorpórala delicadamente a la crema inglesa de vainilla, luego pasa inmediatamente al montaje.
21. Si usas un molde de inox, piensa en usar una hoja guitarra para facilitar el desmoldeo.
22. Vierte la mitad de la mousse de vainilla en el molde, hazla subir por los lados para cubrir bien todo el molde.
23. Coloca el inserto congelado en el centro, luego cubre con el resto de la mousse.
24. Termina colocando el bizcocho previamente cortado al tamaño adecuado.
25. Pon el tronco en el congelador hasta que esté completamente congelado.
26. Luego, derrite el chocolate blanco.
27. Cuando esté derretido, añade el aceite, luego deja que la mezcla baje a 35°C.
28. Desmolda el tronco y cúbrelo con chocolate usando un pincel.
29. Decora con un poco de polvo de vainilla y granos de café de chocolate, luego deja descongelar al menos 3 horas en el refrigerador antes de disfrutarlo!