

Tronco stracciatella

Ingrédients

- 90g de leche entera
- 90g de crema líquida entera
- 35g de yemas de huevo
- 15g de azúcar
- 65g de chocolate al 66% de cacao
- 110g de chocolate al 66% de cacao
- 40g de mantequilla
- 1 huevo
- 70g de azúcar
- 50g de harina
- 6g de levadura química
- 90g de chispas de chocolate
- 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
- 100g de virutas de chocolate
- 300g de chocolate blanco
- 40g de aceite de pepitas de uva
- 50g de chocolate negro

Préparation

1. Segundo tronco de Navidad 2021, esta vez en versión Stracciatella: una galleta totalmente de chocolate coronada con una mousse de vainilla y virutas de chocolate y un inserto cremoso de chocolate negro, un programa tentador y no demasiado complicado para un resultado delicioso Material: Termómetro Batidor Placa perforada Molde tronco de Buyer Molde insert tronco de Buyer Ingredientes: He utilizado la vainilla Norohy y los chocolates Ivoire y Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

2. Calienta la leche con la crema.
3. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego vierte el líquido caliente sobre ellas, removiendo bien.
4. Devuelve todo a la cacerola, y cocina removiendo constantemente hasta alcanzar 83°C.
5. Luego, vierte la crema sobre el chocolate y mezcla con una espátula o una batidora de inmersión.
6. Vierte el cremoso en el molde de inserto y colócalo en el congelador hasta el montaje.
7. Derrite el chocolate con la mantequilla.
8. Bate el huevo con el azúcar, luego añade el chocolate y la mantequilla derretidos.
9. Finaliza incorporando la harina, la levadura y luego las chispas de chocolate.
10. Extiende la masa en un molde (utilicé un aro para tarta), luego hornea a 175°C durante 15 minutos y deja enfriar.
11. Rehidrata la gelatina en un bol con agua fría.
12. Calienta la leche con el mascarpone, las semillas de vainilla y el azúcar (1).
13. Bate las yemas de huevo con el azúcar (2).

14. Vierte el líquido caliente sobre él, luego devuelve todo a la cacerola y cocina removiendo constantemente hasta alcanzar 83°C.
15. Añade la gelatina rehidratada y bien escurrida.
16. Deja enfriar hasta 30°C, luego monta la crema líquida en chantillí (no demasiado firme, de lo contrario será más difícil de incorporar).
17. Agrégalo delicadamente a la crema inglesa de vainilla, incorpora las virutas de chocolate y luego pasa inmediatamente al montaje.
18. Vierte la mitad de la mousse en el molde de tronco (si es de acero inoxidable y no de silicona, piensa en utilizar una hoja de papel guitarra para facilitar el desmolde).
19. Añade el inserto en el centro, luego cubre con el resto de la mousse.
20. Finalmente, coloca la galleta cortada al tamaño correcto.
21. Coloca el tronco en el congelador hasta congelación completa.
22. Luego, derrite el chocolate blanco y añade el aceite.
23. Derrite el chocolate negro.
24. Deja que el chocolate baje a 35°C, luego desmolda el tronco.
25. Colócalo sobre una rejilla y vierte el chocolate blanco por encima.
26. Luego, sumerge un pincel en el chocolate negro y "salpica" el tronco.
27. Coloca el tronco en el refrigerador y deja descongelar al menos 3 horas antes de disfrutarlo.