

Tronco de avellana, haba tonka y caramelo (sin gluten)

Ingrédients

- 100g de azúcar granulado
- 120g de crema líquida entera
- 2 yemas de huevo
- 30 de mantequilla
- 100g de chocolate con leche al 46% de cacao
- 50g de mantequilla de avellana (aproximadamente 70-75g de mantequilla al inicio)
- 40g de avellanas
- 15g de polvo de almendra
- 15g de polvo de avellana
- 50g de azúcar glas
- 10g de maicena
- 10g de yogur natural
- 10g de miel
- 38g de claras de huevo (1)
- 38g de claras de huevo (2)
- 27g de azúcar granulado
- 55g de chocolate azelia
- 75g de praliné de avellana
- 45g de pétalos de maíz
- 120g de leche entera
- 120g de crema líquida entera
- 50g de yemas de huevo
- 20g de azúcar
- 6g de gelatina
- 200g de praliné de avellana
- 150g de crema líquida entera para montar en chantilly
- 250g de chocolate con leche al 46% de cacao
- 45g de aceite neutro tipo pepita de uva
- 50g de avellanas picadas

Préparation

1. Sure, here is the translation from French to Spanish while keeping the HTML structure intact: Cuarto tronco de esta Navidad 2021, esta vez con avellana ¡por supuesto!
2. Asociada aquí con la haba tonka y un inserto de cremoso de caramelo, pero por supuesto puedes quitar la haba tonka si no te gusta, o reemplazarla por vainilla, canela... Este tronco no contiene gluten, pero también puedes reemplazar los pétalos de maíz por crêpes dentelles en el crujiente si prefieres.
3. Finalmente, en cuanto a organización, puedes preparar el tronco con mucha anticipación y hacer solo el glaseado en el último momento; incluso puedes dividir las tareas en varios días (un día el inserto, otro día el bizcocho + crujiente, otro día la mousse y finalmente el glaseado) ya que todos los elementos se conservan en el congelador.
4. Material: Termómetro Mini espátula acodada Placa perforada Molde tronco de Buyer Molde inserto tronco de Buyer Ingredientes: Utilicé las avellanas Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Utilicé los chocolates Azelia y Bahibé de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: Para un tronco de 30 cm de longitud: Caramelo tonka: de azúcar granulado de crema líquida entera Haba tonka 2 yemas de huevo 30 de mantequilla de chocolate con leche al 46% de

cacao Una pizca de flor de sal Prepárense un caramelo en seco con el azúcar.

7. Paralelamente, calienten la crema con la haba tonka rallada.

8. Cuando el caramelo esté de color ámbar, desglasen con la crema.

9. Retiren del fuego y dejen enfriar unos minutos.

10. Añadan las yemas de huevo mezclando bien (cuidado de no agregarlas demasiado pronto, los huevos podrían coagular).

11. Regresen al fuego y cocinen a 85°C como una crema inglesa.

12. Fuera del fuego, añadan la mantequilla, la flor de sal y finalmente el chocolate.

13. Mezclen bien, luego viertan el caramelo en el molde de inserto de metal previamente forrado con papel guitarra (para facilitar el desmolde).

14. Para esta receta, no pueden usar un molde de silicona (ya que es caramelo, el inserto no endurecerá como un inserto clásico); si no tienen un molde de metal y una hoja guitarra, dejen enfriar el cremoso y póquenlo en un gran rollo en el momento del montaje, o bien extiéndanlo sobre el bizcocho/crujiente y colóquenlo en el congelador.

15. Bizcocho de avellana: de mantequilla de avellana (aproximadamente 70- de mantequilla al inicio) de avellanas de polvo de almendra de polvo de avellana de azúcar glas de maicena de yogur natural de miel de claras de huevo (1) de claras de huevo (2) de azúcar granulado Prepárense la mantequilla de avellana: cocínela a fuego lento hasta que deje de crepitar y adquiera un color ámbar.

16. Déjela templar.

17. Tuesten las avellanas a 150°C durante 15 minutos, luego déjenlas enfriar y píquenlas gruesamente.

18. Añadan el azúcar glas, los polvos de almendra y avellana y la maicena.

19. Añadan el yogur, la miel y las claras de huevo (1).

20. Monten las claras (2) a punto de nieve con el azúcar granulado.

21. Añadan el merengue a la mezcla anterior mezclando delicadamente con la espátula.

22. Tomen una cuarta parte de esta mezcla e incorpórenla a la mantequilla de avellana.

23. Luego, reviertan en el resto de la preparación y mezclen delicadamente.

24. Extiendan el bizcocho sobre una placa cubierta con papel sulfurizado (el bizcocho debe ser un poco más grande que el molde del tronco).

25. Hornea en el horno precalentado a 165°C durante 12 a 15 minutos.

26. Crujiente de praliné: de chocolate azelia de praliné de avellana de pétalos de maíz Derritan el chocolate, luego añadan el praliné y los pétalos de maíz.

27. Corten el bizcocho de avellana enfriado a la medida correcta.

28. Distribuyan el crujiente sobre el bizcocho, luego déjenlo cristalizar en el refrigerador o congelador hasta el montaje.

29. Mousse de praliné de avellana & tonka: de leche entera de crema líquida entera de yemas de huevo de azúcar de gelatina de praliné de avellana 1/3 de haba tonka de crema líquida entera para montar en chantilly Rehidraten la gelatina en un bol de agua fría.

30. Calienten la leche y la crema con la haba tonka.

31. Batan las yemas de huevo con el azúcar.

32. Viertan la leche encima mezclando bien, luego reviertan en la cacerola.

33. Cocinen a 85°C removiendo constantemente.

34. Luego, añadan la gelatina rehidratada y bien escurrida, luego el praliné.

35. Dejen que la crema inglesa se enfríe a 35°C.

36. Montan la crema líquida en chantilly no demasiado firme.
37. Incorpórenla delicadamente a la crema inglesa, luego pasen inmediatamente al montaje.
38. Montaje: Viertan la mitad de la mousse en el molde recubierto de hoja guitarra.
39. Añadan el inserto (incluso después de varias horas, será difícil de manipular, es normal).
40. Cubran con mousse.
41. Terminen añadiendo el bizcocho y el crujiente.
42. Coloquen en el congelador hasta que esté completamente sólido.
43. Glaseado rocher de avellana: de chocolate con leche al 46% de cacao de aceite neutro tipo pepita de uva de avellanas picadas Algunas avellanas para la decoración Fundan el chocolate suavemente, luego añadan el aceite y las avellanas picadas.
44. Cuando el glaseado esté a aproximadamente 35°C, desmolden el tronco y colóquenlo sobre una rejilla (colocado sobre un recipiente para recoger el exceso de glaseado).
45. Viértanle el glaseado encima.
46. Decoren con avellanas, luego dejen descongelar en el refrigerador un mínimo de 3 a 4 horas y ¡disfruten!
47. Please let me know if you need further assistance!