

Tronco de pacana, caramelo y chocolate

Ingrédients

- 95g de crema líquida
- 120g de puré de nuez de pecan
- 125g de chocolate con leche
- 25g de miel
- 35g de mantequilla
- 40g de mantequilla con sal
- 50g de harina
- 65g de azúcar
- 5g de levadura química
- 1 huevo
- 50g de nueces de pecan picadas
- 155g de azúcar
- 45g de mantequilla con sal
- 70g de leche entera
- 15g de mascarpone
- 25g de yemas de huevo
- 10g de azúcar
- 300g de crema líquida entera
- 150g de caramelo
- 170g de chocolate con leche al 40%
- 375g de crema líquida entera al 35% de materia grasa
- 2 cucharadas de puré de nuez de pecan

Préparation

1. Bûche n°3 de cette année, une bûche très très gourmande : un brownie, du caramel, de la noix de pécan, du chocolat... histoire de finir comme il se doit le repas de Noël Material: Molde para tronco Silikomart (utilicé el molde sin alfombra de patrón) Molde de inserción Mangas pasteleras Boquilla 12mm Ingredientes: Usé el puré de nuez de pecan y las nueces de pecan de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
2. Usé los chocolates Caraiibes y Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Caliente la crema con la miel.
4. Aparte, derrita el chocolate.
5. Agregue el puré de pecan.
6. Luego, vierta la crema caliente en 3 veces sobre la mezcla de chocolate y pecan, mezclando bien después de cada adición.
7. Cuando la ganache esté bien lisa y brillante, añada la mantequilla en trozos pequeños, y vuelva a mezclar hasta que esté completamente incorporada.
8. Vierta la ganache en el molde de inserción y congele hasta que esté completamente firme.
9. Derrita la mantequilla con el chocolate.
10. Bata los huevos con el azúcar, luego añada la mezcla de mantequilla y chocolate derretido.
11. Luego agregue la harina y la levadura química.
12. Finalmente incorpore las nueces de pecan.
13. Vierta la masa en un molde de 0.

14. 5 a 1 cm de espesor.
15. Hornee en el horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos.
16. Deje enfriar y luego corte un rectángulo del tamaño adecuado.
17. Caliente la crema líquida suavemente.
18. Prepare un caramelo seco con el azúcar.
19. Cuando el caramelo tenga un bonito color, desgláselo poco a poco con la crema caliente, mezclando bien.
20. Cuando sea homogéneo, retírelo del fuego, luego agregue la mantequilla en trozos pequeños.
21. Mezcle bien y deje que el caramelo se enfríe.
22. Rehidrate la gelatina en un recipiente con agua fría.
23. Caliente la leche con el mascarpone y el caramelo.
24. Bata las yemas de huevo con el azúcar.
25. Vierta el líquido caliente sobre ellas, luego vierta todo en la cacerola y cocine revolviendo constantemente hasta 83°C.
26. Agregue la gelatina rehidratada y bien escurrida.
27. Deje enfriar hasta 30°C, luego monte la crema líquida en chantilly (no demasiado firme, de lo contrario será más difícil de incorporar).
28. Agrégala delicadamente a la crema inglesa de caramelo, luego proceda inmediatamente al montaje.
29. Montaje: Vierta la mitad de la mousse en el molde de tronco.
30. Agregue el inserto congelado, luego cubra con la mousse.
31. Termine añadiendo el brownie.
32. Coloque en el congelador hasta que esté completamente firme.
33. Derrita el chocolate con leche al baño maría o en el microondas, muy suavemente.
34. Agregue el puré de pecan.
35. Caliente la mitad de la crema, luego viértala en tres veces sobre el chocolate derretido mezclando bien, de manera que se cree una emulsión.
36. Luego agregue el resto de la crema fría, mezcle bien y luego colóquelo en el refrigerador durante al menos 6 horas, preferiblemente 1 noche.
37. Luego, bata la ganache hasta obtener una textura de chantilly.
38. Escudille la ganache sobre el tronco desmoldado pero todavía congelado.
39. Envuelva el tronco con una hoja de papel guitarra o de rhodoid, presione ligeramente para aplanar la ganache, luego vuelva a colocar en el congelador hasta que esté completamente congelado.
40. Acabados: Un poco de caramelo Algunas nueces de pecan Retire la hoja de papel guitarra del tronco todavía congelado, luego colóquelo en su plato de servicio y déjelo descongelar al menos 3 horas en el refrigerador.
41. Decore con un poco de caramelo y algunas nueces de pecan.
42. ¡Luego disfrute!