

Tronco de speculoos, vainilla y chocolate

Ingrédients

- 65g de pasta de speculoos
- 65g de chocolate con leche
- 15g de miel neutra, tipo acacia
- 20g de mantequilla
- 50g de harina T55
- 35g de mantequilla
- 35g de huevos enteros
- 70g de claras de huevo
- 60g de yemas de huevo
- 45g de azúcar
- 125g de speculoos
- 45g de mantequilla
- 2,7g de gelatina
- 70g de leche entera
- 15g de mascarpone
- 1 vaina de vainilla
- 15g de azúcar granulada (1)
- 25g de yemas de huevo
- 10g de azúcar granulada (2)
- 300g de crema líquida entera (con 30 o 35% de materia grasa)
- 175g de chocolate con leche al 40%
- 380g de crema líquida entera
- 50g de pasta de speculoos
- 1 bizcocho de speculoos

Préparation

1. ¡Vainilla, chocolate y speculoos, ese es el programa del tronco n°4 de este año!
2. A diferencia de los otros troncos, el inserto de este no necesita estar completamente congelado para el montaje ya que se trata de un bizcocho enrollado, así que en términos de organización, puedes hacerlo todo en el mismo día si te conviene (pero también puedes hacerlo en varios días y congelar las diferentes partes a medida que avanzas).
3. Finalmente, si algunos quieren acentuar el lado speculoos, pueden agregar un poco de canela en polvo en la mousse de vainilla Material: Molde para tronco Silikomart (usé el molde sin tapete con patrón) Termómetro Batidor Plaque perforée Mangas pasteleras Ingredientes: Usé la pasta de speculoos de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Usé la vainilla Norohy y el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Ganache de speculoos y chocolate con leche: de crema líquida de pasta de speculoos de chocolate con leche de miel neutra, tipo acacia de mantequilla Calienta la crema con la miel.
6. Al mismo tiempo, derrite el chocolate.
7. Agrega la pasta de speculoos.
8. Luego, vierte la crema caliente en 3 adiciones sobre la mezcla de chocolate y speculoos, mezclando bien después de cada adición.
9. Cuando la ganache esté lisa y brillante, añade la mantequilla en pequeños trozos y mezcla nuevamente hasta que esté totalmente incorporada.
10. Pon película plástica sobre la ganache y déjala enfriar/cristalizar completamente.

11. Bizcocho de masa choux: de leche entera de harina T de mantequilla de huevos enteros de claras de huevo de yemas de huevo de azúcar Calienta la leche y la mantequilla hasta que hiervan.
12. Fuera del fuego, agrega la harina de una vez, revolviendo bien con una cuchara de madera, luego vuelve a colocar la cacerola a fuego medio para secar la masa (es decir, revuelve sobre el fuego durante unos minutos hasta que tenga una película en el fondo de la cacerola).
13. Transfiere la masa al bol de la batidora equipada con la pala y ponla en marcha hasta que el vapor haya terminado de escapar de la masa.
14. Si no tienes una batidora, puedes revolver con una espátula, solo te tomará más tiempo.
15. Luego, agrega poco a poco los huevos enteros y las yemas de huevo hasta obtener una masa homogénea.
16. Monta las claras a punto de nieve, luego apriétalas con el azúcar hasta que esté totalmente disuelto.
17. Agrega una cucharada de merengue a la masa choux revolviendo vigorosamente, luego incorpora el resto delicadamente con una espátula.
18. Extiende la masa sobre una bandeja cubierta con un tapete de cocción o papel sulfurizado, formando un rectángulo de aproximadamente 30cm por 25cm.
19. Hornea el bizcocho en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos (vigila el final de la cocción, el bizcocho debe permanecer suave para poder enrollarlo).
20. Déjalo enfriar.
21. Una vez que el bizcocho esté frío y la ganache tenga una textura cremosa, extiéndela en una capa fina sobre el bizcocho.
22. Enrolla el bizcocho y corta los lados para tener un rollo de 25cm de longitud.
23. Colócalo en el congelador mientras preparas los otros elementos.
24. Base de speculoos reconstituido: de speculoos de mantequilla Tritura los speculoos en polvo.
25. Agrega la mantequilla derretida y mezcla bien, luego extiende la mezcla sobre un papel sulfurizado del tamaño de tu molde de tronco (24 x 7cm aquí).
26. Abre el papel, luego hornea en el horno precalentado a 180° durante 10 minutos.
27. Deja enfriar completamente antes de mover el bizcocho.
28. Mousse de vainilla: 2, de gelatina de leche entera de mascarpone 1 vaina de vainilla de azúcar granulada (1) de yemas de huevo de azúcar granulada (2) de crema líquida entera (con 30 o 35% de materia grasa) Comienza por preparar la crema inglesa: coloca la gelatina en un bol de agua muy fría.
29. Calienta la leche, el mascarpone, las semillas de vainilla y el azúcar (1) hasta que hiervan.
30. Bate las yemas de huevo con el azúcar (2).
31. Vierte encima la mitad de la leche hirviendo mientras bates bien, luego vuelve a verter todo en la cacerola.
32. Cocina a fuego lento hasta alcanzar los 85°C.
33. Agrega la gelatina rehidratada y escurrida, luego deja enfriar la crema.
34. Bate la crema líquida bien fría hasta obtener una chantilly no muy firme.
35. Cuando la crema inglesa esté a unos 30°C, agrega una pequeña parte de la chantilly y mézclala vigorosamente.
36. Luego agrega delicadamente el resto de la chantilly, teniendo cuidado de no desinflar la mezcla.
37. Pasa inmediatamente al montaje.
38. Montaje: Vierte la mitad de la mousse en el molde de tronco.
39. Agrega el bizcocho enrollado como inserto.
40. Cubre con la mousse y luego termina con el bizcocho de speculoos.

41. Coloca en el congelador hasta que esté completamente congelado.
42. Ganache montada de chocolate con leche & speculoos, decoración: de chocolate con leche al 40% de crema líquida entera de pasta de speculoos 1 bizcocho de speculoos Derrite el chocolate con leche al baño maría o en el microondas, muy suavemente.
43. Agrega la pasta de speculoos.
44. Calienta la mitad de la crema, luego viértela en tres veces sobre el chocolate derretido mezclando bien, para crear una emulsión.
45. Agrega la segunda mitad de la crema fría, mezcla bien, luego cubre con película plástica y reserva en el refrigerador por al menos 6 horas, mejor si es toda la noche.
46. Desmolda el tronco, colócalo en tu plato de servicio y déjalo descongelar en el refrigerador al menos 3 horas.
47. Luego, bate la ganache hasta obtener una textura de chantilly.
48. Aplícalo sobre el tronco con una manga pastelera, decora con speculoos triturado, ¡y finalmente disfruta!