

Tronco helado de galleta (Christophe Felder y Camille Lesecq)

Ingrédients

- 220g de leche entera
- 60g de crema líquida entera
- 10g de leche en polvo
- 40g de azúcar granulada
- 1g de estabilizante
- 15g de trimolina o miel o azúcar
- 45g de corazón de Guanaja (usé Guanaja clásico)
- 40g de pasta de avellana
- 125g de avellanas
- 125g de azúcar granulada
- 60g de claras de huevo
- 105g de mantequilla blanda
- 125g de azúcar morena
- 50g de azúcar granulada
- 3g de flor de sal
- 2g de vainilla líquida
- 180g de harina T45
- 30g de cacao en polvo
- 5g de bicarbonato de sodio
- 155g de chocolate Guanaja
- 2 vainas de vainilla
- 500g de leche entera
- 50g de azúcar granulada (1)
- 25g de leche en polvo
- 20g de trimolina o miel o azúcar
- 1g de estabilizante
- 20g de mantequilla blanda
- 80g de yemas de huevo
- 50g de azúcar granulada (2)
- 300g de chocolate negro con 52% de cacao
- 75g de aceite de uva o de maní
- 70g de fragmentos de sables

Préparation

1. Como el año pasado, tenía ganas de proponeros un tronco helado.
2. Esta vez, no es una creación, he ido a buscar en el libro *Bûches* de Christophe Felder y Camille Lesecq, que contiene muchos troncos pasteleros pero también troncos helados.
3. Entre ellos, elegí un tronco que pondrá (casi) a todos de acuerdo, el tronco Cookie: helados de vainilla y chocolate-avellana, sableado de chocolate y crocantes de avellanas y canela, ¡un programa perfecto para diciembre!
4. La receta requiere una sorbetera, aparte de eso es bastante fácil, simplemente hay que repartir las preparaciones a lo largo de varios días para que todo pueda congelarse poco a poco.
5. Para información, tendrás demasiados crocantes y seguramente demasiado sableado de cacao, pero ambas recetas son deliciosas para degustar con un café al final de la comida, lo digo por si acaso ;) Moldes utilizados: Molde de silicona 25cm Molde para inserto Usé mi sorbetera Kenwood que funciona como accesorio con mi robot, es compatible con varios robots de la marca.
6. Calienta a 50°C la leche, la crema y la leche en polvo.

7. Agrega el azúcar, el estabilizante y la trimolina.
8. Lleva a ebullición batiendo constantemente.
9. Pica el chocolate, mézclalo con la pasta de avellana, luego vierte el líquido hirviendo sobre él en tres veces, batiendo bien.
10. Luego, enfría completamente la crema en el refrigerador y luego pásala por tu sorbetera.
11. Vierte el helado obtenido en el molde para insertos y colócalo en el congelador hasta que tengas un inserto bien congelado.
12. Tritura groseramente las avellanas.
13. Mezcla con un batidor el azúcar, la vainilla, la canela y las avellanas picadas.
14. Luego, añade las claras de huevo.
15. Vierte la masa obtenida en una cacerola y caliéntala a fuego lento hasta alcanzar una temperatura de 70°C.
16. Deja enfriar completamente removiendo regularmente la masa.
17. Colócala una noche en el refrigerador.
18. Al día siguiente, forma pequeñas porciones de masa de 3cm con ayuda de una cuchara sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
19. Hornea durante aproximadamente 20 minutos a 170°C, luego deja que se enfríen antes de despegarlas de la bandeja.
20. Mezcla la mantequilla con los azúcares, la sal y la vainilla.
21. Agrega luego la harina, el cacao y el bicarbonato tamizados.
22. Pica finamente el chocolate, y agrégalo rápidamente a la masa.
23. Refrigera durante 1 hora, luego extiende la masa entre dos hojas de papel sulfurizado hasta un grosor de 5mm.
24. Hornea a 170°C durante 5 minutos, luego corta cuadrados de 4cm y hornea nuevamente durante 5 a 8 minutos.
25. Luego, machaca parte de los sables de manera que queden fragmentos para el helado de vainilla.
26. Calienta la leche con las semillas de vainilla a 30°C.
27. Agrega luego el azúcar granulada (1), la leche en polvo, la trimolina y el estabilizante.
28. Continúa calentando hasta 50°C luego agrega la mantequilla y lleva a ebullición rápidamente.
29. Bate las yemas de huevo con el azúcar granulada (2) luego vierte la leche hirviendo sobre ellas.
30. Vierte todo en la cacerola y cocina a la rosa (85°C).
31. Vierte la crema en otro recipiente para detener la cocción y cúbrelo con film al contacto.
32. Ponla en el refrigerador hasta que esté bien fría.
33. Luego, viértela en la sorbetera añadiendo fragmentos de sables para obtener el helado de vainilla cookie.
34. Montaje: Pon una hoja de Rhodoid en tu molde de tronco si no es de silicona.
35. Vierte una parte del helado de vainilla.
36. Añade el inserto de helado de chocolate.
37. Cubre con el resto del helado de vainilla.
38. No estaba indicado en la receta, pero decidí terminar el montaje con algunos cuadrados de sables de chocolate.
39. Luego, colócalo en el congelador hasta que el helado esté bien sólido para poder desmoldarlo fácilmente.
40. Derrite suavemente el chocolate.

41. Agrega el aceite de uva, remueve bien.
42. Finalmente, machaca de sables en trozos más o menos grandes y agrégalos al glaseado.
43. Vierte el glaseado sobre el tronco congelado y desmoldado, luego vuelve a colocarlo en el congelador.
44. Sácalo unos minutos antes de la degustación, ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com