

Tronchetto pan di zenzero e cioccolato dulcey

Ingrédients

- 50g di latte intero
- 100g di panna liquida intera
- 85g dulcey
- 1g di gelatina
- 55g di acqua
- 25g di zucchero
- 1.5g di anice stellato
- 20g di miele di acacia
- 20g di miele di castagno
- 55g di farina T55
- 1 pizzico di miscela di 4 spezie
- 3,5g di bicarbonato per alimenti
- 1 pizzico di sale
- 35g di burro
- 2,7g di gelatina
- 75g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 1 cucchiaino di spezie per pan di spezie
- 14g di zucchero semolato (1)
- 23g di tuorli d'uovo
- 8g di zucchero semolato (2)
- 300g di panna liquida
- 120g di cioccolato dulcey
- 40g di olio neutro
- 1 pizzico di spezie per pan di spezie

Préparation

1. Sure, here is the translation of the given French text into Italian, preserving the HTML structure: Allez, siamo quasi a Natale, ancora qualche ricetta da pubblicare prima di chiudere il capitolo delle bûches di quest'anno!
2. Qui una ricetta tutta dolcezza, una delle mie due preferite del 2024 con il tronchetto charlotte esotico, un tronchetto al pan di spezie e al cioccolato dulcey.
3. Si tratta di una delle più semplici da realizzare, con sapori confortanti e consistenze morbide
Materiale: Termometro Frusta Piastra forata Stampo per tronchetto Silikomart (ho utilizzato lo stampo senza tappeto a motivo) Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Dulcey di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Reidratare la gelatina in acqua fredda.
5. Riscaldare il latte con la cannella, aggiungere la gelatina reidratata.
6. Versare sul cioccolato precedentemente sciolto, mescolare bene.
7. Aggiungere poi la panna fredda e frullare con un frullatore ad immersione.
8. Pellicolare a contatto e lasciar raffreddare e cristallizzare per varie ore in frigorifero.
9. Poi, si può mettere la namelaka in uno stampo per inserti e metterlo nel congelatore, o se si ha fretta si può subito versarla nel cuore della mousse durante l'assemblaggio.
10. Biscotto pan di spezie: di acqua di zucchero 1.
11. Fondere il burro.
12. Portare l'acqua e lo zucchero a ebollizione, poi fuori dal fuoco aggiungere l'anice stellato e le scorze di

agrumi.

13. Lasciar infondere 15 minuti coperto, poi filtrare e versare sui mieli.
14. Cuocere a 55°C.
15. Versare metà del liquido sulle polveri setacciate, mescolare, poi aggiungere il resto del liquido.
16. Aggiungere infine il burro fuso.
17. Pellicolare l'impasto e lasciarlo in frigorifero per 1 notte.
18. Poi, versare l'impasto in uno stampo delle dimensioni appropriate e cuocere per circa 15 minuti a 180°C (verificare la cottura con la lama di un coltello).
19. Iniziare preparando la crema inglese: mettere la gelatina in una ciotola di acqua molto fredda.
20. Portare a ebollizione il latte, il baccello di vaniglia raschiato, le spezie e lo zucchero (1).
21. Montare i tuorli con lo zucchero (2).
22. Versare sopra la metà del latte bollente mescolando bene, poi riversare il tutto nella pentola.
23. Cuocere a fuoco basso fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
24. Aggiungere la gelatina reidratata e strizzata, poi lasciar raffreddare la crema.
25. Montare la panna liquida molto fredda fino a ottenere una panna montata non troppo ferma.
26. Quando la crema inglese è a 26°C, aggiungere una piccola parte di panna montata e incorporarla mescolando energicamente.
27. Aggiungere poi delicatamente il resto della panna montata, facendo attenzione a non farla smontare.
28. Montaggio: Versare i 2/3 della mousse nel fondo dello stampo.
29. Aggiungere l'inserito namelaka dulcè al centro (se non l'hai congelato, versarlo con una sac a poche).
30. Aggiungere il resto della mousse, poi infine il biscotto pan di spezie.
31. Lisciare bene e mettere nel congelatore fino a completa presa.
32. Quando il tronchetto è congelato, sformarlo e metterlo sul piatto di portata.
33. Sciogliere il cioccolato, aggiungere l'olio neutro.
34. Spalmarlo sul tronchetto con un pennello (attenzione a non fare uno strato troppo spesso).
35. Cospargere con qualche spezia, poi mettere in frigorifero per almeno 2 o 3 ore per farlo scongelare prima di gustarlo!
36. Please ensure that the HTML elements and their attributes are not modified during the translation.