

# Tronchetto mirtillo e limone

## Ingrédients

- 2 uova
- 65g di succo di limone
- 75g di zucchero
- 110g di burro
- 60g di zucchero
- 5g di succo di limone
- 1 uovo
- 12g di latte
- 62g di farina
- 2g di lievito in polvere
- 25g di burro
- 37g di olio d'oliva
- 50g di zucchero
- 100g di succo di limone
- 4g di pectina NH
- 20g di olio d'oliva
- 24g di acqua
- 80g di zucchero
- 35g di purea di mirtilli
- 75g di purea di mirtilli (1)
- 150g di purea di mirtilli (2)
- 55g di meringa italiana
- 10g di gelatina
- 150g di purea di mirtilli
- 200g di zucchero a velo
- 50g di glucosio

## Préparation

1. Se state cercando un tronchetto di frutta, acidulo e molto leggero per concludere in bellezza il vostro pranzo di Natale, siete nel posto giusto!
2. Ho volutamente preparato questo tronchetto senza croccante, con un biscotto madeleine ultra soffice (ricetta di Christophe Felder) per avere un dessert molto fondente in bocca, ma potete naturalmente aggiungerne uno se lo desiderate.
3. A parte questo, troverete una mousse intensa ai mirtilli (ho utilizzato la ricetta di Adamance), un cremoso al limone come inserto e un gel al limone (ricetta di Jeffrey Cagnes) per un tocco di vivacità in più!
4. Non è più stagione, quindi non ho usato mirtilli freschi, ma tra la purea di mirtilli selvatici e i mirtilli canditi, il tronchetto era molto profumato e colorato. Ingredienti :Ho utilizzato la purea di mirtilli Adamance di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho utilizzato i mirtilli canditi trovati da Guy Demarle : codice di sponsorizzazione FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 omaggio (affiliato).
6. Materiale :Il mio stampo per tronchetto e stampo per inserto (insieme a le mie sacche da pasticciare) provengono da Guy Demarle : codice di sponsorizzazione FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 omaggio (affiliato).
7. Tempo di preparazione : 1h40 + 20 minuti di cottura + tempo di congelamento / scongelamentoPer un tronchetto di 28cm : Inserto cremoso al limone : 2 uova di succo di limone La scorza di imoni di zucchero di burro Mescolate la scorza di limone con lo zucchero.

8. Aggiungete le uova, montate bene, poi il succo di limone.
9. Versate il tutto in una casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
10. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e frullate con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
11. Versate il cremoso nello stampo per inserto e mettete in congelatore fino a completo indurimento.
12. Biscotto madeleine al limone & olio d'oliva : di zucchero La scorza di limone di succo di limone 1 uovo di latte di farina di lievito in polvere di burro di olio d'oliva Alcuni mirtilli canditi Fate sciogliere il burro e lasciatelo intiepidire, poi aggiungete l'olio d'oliva.
13. Preriscaldate il forno a 220°C.
14. Mescolate lo zucchero con la scorza, il succo di limone, l'uovo e il latte.
15. Incorporate la farina e il lievito setacciati, e infine il composto di burro e olio.
16. Quando l'impasto è omogeneo, versatelo nel vostro stampo (io l'ho cotto direttamente in uno stampo per tronchetto) e aggiungete i mirtilli canditi su tutta la superficie.
17. Abbassate la temperatura del forno a 180°C e infornate per 20 minuti di cottura.
18. Lasciate raffreddare, poi tagliate la parte superiore del biscotto per renderla piatta.
19. Gelatina al limone : di zucchero di succo di limone di pectina NH di olio d'oliva Mescolate lo zucchero e la pectina.
20. Portate il succo di limone a ebollizione, poi versate il composto di zucchero e pectina sopra mescolando.
21. Portate di nuovo a ebollizione e cuocete per alcuni minuti.
22. Fate raffreddare rapidamente in frigorifero o nel congelatore.
23. Poi, frullate con un frullatore ad immersione con l'olio d'oliva fino ad ottenere una gelatina omogenea e mettete da parte fino al montaggio.
24. Mousse intensa ai mirtilli : Meringa italiana : avrete troppa meringa ma è complicato fare una quantità più piccola.
25. di albumi di acqua di zucchero Preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero.
26. Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi.
27. Quando lo sciroppo arriva a 118°C, versatelo lentamente sugli albumi montati e continuate a montare fino ad ottenere una meringa liscia e lucida.
28. Chantilly ai mirtilli : di panna liquida intera di purea di mirtilli Montate la panna con la purea di mirtilli fino ad ottenere una chantilly non troppo ferma.
29. Mousse ai mirtilli :5, di gelatina di purea di mirtilli (1) di purea di mirtilli (2) La chantilly ai mirtilli di meringa italiana Reidratate la gelatina nella purea di mirtilli (1) fredda per circa quindici minuti (il tempo di preparare la meringa italiana e la chantilly).
30. Poi, scaldare il composto a 60°C e aggiungete la purea di mirtilli (2) fredda.
31. Mescolate 1/3 di questa preparazione alla meringa italiana con una frusta, poi aggiungete il resto delicatamente con una spatola.
32. Terminate incorporando delicatamente la chantilly ai mirtilli e passate al montaggio.
33. Montaggio : Versate i 2/3 della mousse sul fondo dello stampo per tronchetto.
34. Aggiungete i mirtilli canditi.
35. Al centro, ponete la gelatina al limone, poi aggiungete l'inserto cremoso al limone.
36. Coprite con la mousse, poi aggiungete il biscotto madeleine.
37. Lisciate e mettete in congelatore.

38. Glassa ai mirtilli : di gelatina di purea di mirtilli di zucchero a velo di glucosio Ricetta adattata dal sito [encoreungateau.com](http://encoreungateau.com).
39. Fate reidratare la gelatina in acqua fredda.
40. Portate a ebollizione la purea di mirtilli, lo zucchero e il glucosio.
41. Aggiungete la gelatina reidratata (e strizzata se usate fogli).
42. Mescolate bene, poi versate in un barattolo e lasciate raffreddare.
43. Sformate il tronchetto e mettetelo su una griglia.
44. Fate intiepidire la glassa ai mirtilli a 30-35°C.
45. Versatela sul tronchetto, aggiungete alcune scorze di limone e mirtilli canditi.
46. Lasciate scongelare in frigorifero per almeno 4 ore prima di gustare!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)