

Tronchetto arrotolato stile Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g di latte intero
- 100g di farina T55
- 70g di burro
- 70g di uova intere
- 140g di albumi
- 120g di tuorli
- 85g di zucchero
- 270g di panna liquida intera
- 180g di crema spalmabile di nocciole
- 250g di cioccolato al latte
- 30g di olio neutro

Préparation

1. Come ogni anno, ecco una ricetta di tronchetto arrotolato che richiede poco materiale (niente stampo per tronchetto) e nemmeno un congelatore!
2. Mi sono ispirata alla barretta di cioccolato Kinder bueno per fare questo tronchetto, con una chantilly alla crema spalmabile di nocciole di Koro e una glassa croccante al cioccolato.
3. Materiale :Ho utilizzato il tappetino per genovese Guy Demarle: 10 di sconto per un primo ordine con il codice di riferimento FLAVIE10.
4. Ingredienti :Ho utilizzato la crema spalmabile di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho utilizzato il cioccolato Jivara di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Tempo di preparazione : 1 ora + 15 minuti di cottura + 2 ore di riposoPer un tronchetto di 25 a 30 cm di lunghezza : Biscotto pasta choux : di latte intero di farina T55 di burro di uova intere di albumi di tuorli di zucchero Portate a ebollizione il latte e il burro.
7. Fuori dal fuoco, aggiungete la farina in un colpo mescolando bene con un cucchiaino di legno, poi rimettete la casseruola sul fuoco medio per asciugare l'impasto (cioè mescolarlo sul fuoco per alcuni minuti fino a formare una pellicola sul fondo della casseruola).
8. Trasferite l'impasto nella ciotola del robot munito di foglia e mettetelo in funzione fino a quando il vapore non ha smesso di uscire dall'impasto.
9. Se non avete un robot, potete mescolare con una spatola, ci vorrà semplicemente più tempo.
10. Aggiungete poi poco a poco le uova intere e i tuorli fino ad ottenere un impasto omogeneo.
11. Montate gli albumi a neve, poi stabilizzateli con lo zucchero fino a quando non è completamente sciolto.
12. Aggiungete un cucchiaino di meringa all'impasto della pasta choux mescolando energicamente, poi incorporate il resto delicatamente con una spatola.
13. Dividete l'impasto in due e stendete ogni parte su una teglia rivestita con un tappetino da cottura o carta da forno.
14. Infornate a turno i due biscotti nel forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti (controllate la fine della cottura, i biscotti devono rimanere morbidi per poterli arrotolare).
15. Lasciateli raffreddare.
16. Chantilly alla crema spalmabile : di panna liquida intera di crema spalmabile di nocciole Montate la

panna a chantilly con la crema spalmabile, poi passate al montaggio.

17. Montaggio : QS di wafer sbriciolati Alcune nocciole Stendete la chantilly sulla superficie dei biscotti (conservatene un po' per le finiture).

18. Aggiungete una fila di nocciole all'inizio.

19. Aggiungete wafer sbriciolati.

20. Arrotolate i biscotti uno dopo l'altro.

21. Formate delle palline di chantilly sopra il tronchetto.

22. Mettete in frigorifero per almeno 2 ore.

23. Finiture : di cioccolato al latte di olio neutro Un po' di crema spalmabile Fate sciogliere il cioccolato, aggiungete l'olio.

24. Versate la glassa ottenuta sul tronchetto (la glassa deve essere intorno ai 30-35°C).

25. Lasciate cristallizzare, aggiungete la crema spalmabile a filo e poi gustate!