

Tronchetto mendiant (cioccolato fondente e frutta secca: nocciola, pistacchio, mandorla)

Ingrédients

- 12g di tuorli d'uovo
- 12g di zucchero
- 0,7g di gelatina
- 70g di panna liquida intera
- 33g di purea di pistacchio
- 12g di tuorli d'uovo
- 12g di zucchero
- 0,7g di gelatina
- 70g di panna liquida intera
- 33g di purea di mandorla
- 50g di burro
- 210g di cioccolato fondente
- 200g di albumi
- 65g di zucchero semolato
- 50g di tuorli d'uovo
- 85g di praliné di nocciole
- 125g di latte intero
- 2g di gelatina
- 145g di cioccolato fondente
- 250g di panna liquida al 35% di materia grassa.
- 250g di cioccolato fondente
- 65g di olio neutro

Préparation

1. Mi sono reso conto che non avevo molte log di cioccolato qui, così ho deciso di rimediare con una log di cioccolato fondente e frutta secca, ispirata ai classici mendiants che si trovano su molte tavole in occasione delle festività di fine anno.
2. Questa log è sia intensa in cioccolato, sia molto golosa con le creme di pistacchio & mandorla, e naturalmente il praliné di nocciole.
3. Ultima cosa, è senza glutine poiché non contiene croccante (il croccante è fornito dalla frutta secca intera) e il biscotto al cioccolato è senza farina. Materiale :Il mio stampo per log e stampo per inserti provengono da Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 offerti (affiliato).
4. Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho utilizzato lo sciroppo d'acero e le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione : 1h30 + 15 minuti di cottura + tempo di congelamento e scongelamentoPer una log di 28cm : Insert crema di pistacchio : di tuorli d'uovo di zucchero 0, di gelatina di panna liquida intera di purea di pistacchio Reidratare la gelatina in acqua fredda.
7. Scaldare la panna.
8. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero; versare la panna calda sopra, quindi cuocere a 83°C mescolando continuamente.
9. Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina reidratata e poi la purea di pistacchio.
10. Versare la crema nello stampo per inserti, quindi metterlo in congelatore.

11. Insert crema di mandorla : di tuorli d'uovo di zucchero 0, di gelatina di panna liquida intera di purea di mandorla Reidratare la gelatina in acqua fredda.
12. Scaldare la panna.
13. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero; versare la panna calda sopra, quindi cuocere a 83°C mescolando continuamente.
14. Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina reidratata e poi la purea di mandorla.
15. Versare la crema di mandorla nello stampo per inserti sulla crema di pistacchio, quindi metterlo in congelatore.
16. Biscotto al cioccolato : di burro di cioccolato fondente di albumi di zucchero semolato di tuorli d'uovo di praliné di nocciole Alcune nocciole, mandorle, pistacchi interi Fondere il cioccolato e il burro a 50°C.
17. Montare gli albumi a neve e stabilizzarli con lo zucchero per ottenere una meringa.
18. Incorporare una piccola parte degli albumi montati al composto burro/cioccolato, quindi aggiungere i tuorli d'uovo.
19. Aggiungere infine il resto della meringa delicatamente con la spatola.
20. Versare in un rettangolo, quindi cuocere per 10-15 minuti a 180°C.
21. Lasciare raffreddare, quindi ritagliare due rettangoli di 28cm di lunghezza e 7cm di larghezza.
22. Su uno dei due, stendere il praliné di nocciole e aggiungere la frutta secca intera.
23. Ricoprire con il secondo biscotto.
24. Mettere in congelatore fino al montaggio.
25. Mousse al cioccolato fondente : di latte intero di gelatina di cioccolato fondente di panna liquida al 35% di materia grassa.
26. Reidratare la gelatina in acqua fredda.
27. Scaldare il latte, quindi aggiungere la gelatina reidratata (e strizzata se si utilizza gelatina in fogli).
28. Versare sul cioccolato fondente precedentemente fuso, frullare per ottenere una ganache liscia e lucida.
29. Quando il composto è a 45°C, montare la panna liquida a neve non troppo ferma e incorporarla delicatamente alla ganache.
30. Passare immediatamente al montaggio.
31. Montaggio : Versare 1/3 della mousse sul fondo dello stampo.
32. Aggiungere l'insert pistacchio/mandorla, quindi coprire con la mousse.
33. Terminare aggiungendo il doppio biscotto al cioccolato, quindi lisciare con il resto della mousse.
34. Mettere in congelatore fino a completa solidificazione.
35. Finiture : di cioccolato fondente di olio neutro Alcune pistacchie, mandorle, nocciole intere Fondere il cioccolato, quindi aggiungere l'olio e mescolare bene.
36. Sformare la log e metterla su una griglia.
37. Versare la glassa sopra, quindi aggiungere la frutta secca intera.
38. Lasciare scongelare in frigorifero per almeno 4 ore prima di gustare!