

Tronchetto tiramisù stile chalet di Natale

Ingrédients

- 120g di albumi
- 100g di zucchero semolato
- 80g di tuorli
- 100g di farina
- 3 tuorli
- 50g di zucchero
- 30g di caffè espresso raffreddato
- 600g di mascarpone
- 3 albumi
- 30g di zucchero
- 170g di cioccolato Caraïbes
- 200g di panna liquida intera
- 35g di miele neutro

Préparation

1. Una nuova ricetta di tronchetto, questa volta senza stampo e senza congelamento, ma per cambiare non si tratta di un tronchetto arrotolato.
2. L'anno scorso avevo visto dei tronchetti "chalet" sui social e mi era piaciuta l'idea, quindi ecco la mia adattamento in versione tiramisù: un biscotto savoiaro imbevuto di caffè, una mousse di mascarpone a base di zabaione al caffè e infine una ganache al cioccolato fondente per sostituire il cacao in polvere tradizionalmente spolverato sul tiramisù.
3. Vi consiglio di utilizzare il beccuccio più piccolo che avete affinché il cioccolato fondente non sovrasti il gusto del tiramisù.
4. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per fare il biscotto & lo zabaione della mousse: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / codice FLAVIEDREAM = gli accessori laminatoio e ciotola multifunzione + un piatto Le Creuset in omaggio per l'acquisto di un Cooking chef / collaborazione commerciale.
5. Placca perforata e sacchetti per dolci Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 = 10 in omaggio per il primo ordine.
6. Ingredienti :Ho utilizzato il Cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Tempo di preparazione : 50 minuti + 10 minuti di cottura + riposoPer un tronchetto di circa 25 a 30cm : Il biscotto savoiaro : di albumi di zucchero semolato di tuorli di farina QS di zucchero a velo Montate gli albumi con lo zucchero e sbattete fino a ottenere una meringa liscia e lucida.
8. Aggiungete i tuorli e sbattete rapidamente per integrarli.
9. Aggiungete poi la farina setacciata e incorporatela delicatamente con una spatola.
10. Versate l'impasto in una sac à poche con un beccuccio liscio di 16mm.
11. Formate due rettangoli della lunghezza desiderata (tra 25 e 30cm) e 8cm di larghezza, un rettangolo della stessa lunghezza e di 4cm di larghezza e uno della stessa lunghezza e di 1,5cm di larghezza.
12. Con l'impasto rimanente, formate dei biscotti individuali (che serviranno per formare il tetto dello chalet).
13. Spolverate i biscotti savoiaro con zucchero a velo due volte, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 10 a 12 minuti.
14. Lasciate raffreddare.

15. La mousse di mascarpone : 3 tuorli di zucchero di caffè espresso raffreddato di mascarpone 3 albumi di zucchero Preparate uno zabaione con i tuorli e lo zucchero: mescolate i due ingredienti in un pentolino e cuocete a fuoco lento mescolando continuamente (potete farlo anche a bagnomaria).
16. La preparazione deve gonfiarsi, schiarirsi e poi addensarsi progressivamente (rimanete a fuoco lento per non ottenere una frittata); aggiungete poi il caffè freddo gradualmente e fate addensare ancora per qualche minuto mescolando costantemente.
17. Attenzione a non superare i 65°C.
18. Montate ancora un po' fuori dal fuoco per far raffreddare il composto.
19. Poi, aggiungete il mascarpone.
20. Montate gli albumi a neve con i di zucchero per stabilizzarli.
21. Incorporateli delicatamente al composto precedente con una spatola.
22. Passate immediatamente al montaggio.
23. Il montaggio : QS di caffè raffreddato e leggermente zuccherato Posizionate uno dei due rettangoli di biscotti savoirdi sul vostro piatto da portata.
24. Imbevetelo leggermente con del caffè, poi ponete sopra la mousse di mascarpone.
25. Aggiungete il secondo rettangolo di biscotto, imbevetelo, poi la mousse.
26. Poi, il rettangolo medio, imbevuto di caffè, di nuovo mousse e infine il rettangolo piccolo imbevuto di caffè.
27. Lisciate il tutto con la mousse rimanente in modo da formare le pareti e un triangolo per il tetto.
28. Mettete in frigorifero per almeno 3 ore.
29. La ganache al cioccolato fondente : di cioccolato Caraibes di panna liquida intera di miele neutro Fate scaldare la panna con il miele.
30. Versate il tutto sul cioccolato precedentemente fuso e frullate con un frullatore a immersione per ottenere una ganache liscia e lucida.
31. Lasciatela cristallizzare, poi ponetela con un beccuccio a stella (il più piccolo che avete) per formare le pareti.
32. Aggiungete poi i biscotti savoirdi per creare il tetto, lasciate riposare di nuovo per almeno 1 ora in frigorifero e poi gustatevi!