

Tronchetto di castagne e caramello al burro salato

Ingrédients

- 150g di zucchero semolato
- 100g di panna liquida
- 50g di burro salato
- 30g di tuorli d'uovo
- 20g di zucchero
- 2g di gelatina
- 75g di latte intero
- 75g di panna liquida
- 175g di crema di marroni
- 105g di crema di marroni
- 45g di burro
- 1 uovo
- 45g di farina di castagne
- 15g di zucchero
- 10g di farina di mandorle
- 7g di miele
- 3g di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3g di gelatina
- 70g di latte intero
- 15g di mascarpone (sostituibile con panna liquida al 35% di grassi)
- 25g di tuorli d'uovo
- 10g di zucchero
- 300g di panna liquida intera
- 150g di caramello
- 300g di cioccolato dulcè
- 60g di olio neutro

Préparation

1. Mi restano ancora alcune ricette di tronchetti da condividere per questo Natale 2025, quindi eccone una: non avevo ancora fatto un tronchetto al marrone, ricetta comunque abbastanza tradizionale, e qualcuno mi ha suggerito l'abbinamento con il caramello, e il risultato è qui.
2. Un tronchetto molto goloso con la sua mousse al caramello burro salato, e senza glutine poiché il biscotto contiene solo farina di castagne.
3. Potete ovviamente utilizzare un caramello al burro salato comprato, e se non volete un tronchetto troppo dolce, vi consiglio di controllare il contenuto di zucchero della crema di marroni Materiale :il mio stampo per tronchetto e stampo per inserti provengono da Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 offerti (affiliato).
4. Ingredienti :Ho utilizzato l'estratto di vaniglia Norohy e il cioccolato dulcè di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione : 1h30 + 15 minuti di cottura + tempo di congelamento & scongelamentoPer un tronchetto di 28cm : Caramello al burro salato : di zucchero semolato di panna liquida di burro salato Opzionale : estratto di vaniglia Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
6. Nel frattempo, scaldare la panna (con la vaniglia se la usate).
7. Quando il caramello ha un bel colore ambrato, deglassatelo poco a poco con la panna calda (attenzione a non scottarvi, il composto gonfierà e farà delle bolle).
8. Poi, aggiungete il burro tagliato a pezzetti.

9. Continuate la cottura per 2-3 minuti, poi versate il caramello in un barattolo e lasciatelo raffreddare.
10. Insetto alla crema di marroni : di tuorli d'uovo di zucchero di gelatina di latte intero di panna liquida di crema di marroni Opzionale : un po' di estratto di vaniglia Fate reidrattare la gelatina in acqua fredda.
11. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero.
12. Scaldate il latte con la panna (e la vaniglia se la usate).
13. Versateli sui tuorli d'uovo mescolando bene, poi rimettete il tutto nella casseruola.
14. Cuocete a nappé (83°C) mescolando continuamente, poi fuori dal fuoco aggiungete la gelatina reidratata (e strizzata se usate fogli) e la crema di marroni.
15. Quando la crema è ben omogenea, versatela nello stampo per inserti e mettetela in congelatore fino a completa solidificazione.
16. Morbidità alla castagna : di crema di marroni di burro 1 uovo di farina di castagne di zucchero di farina di mandorle di miele di lievito in polvere 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Mescolate il burro ammorbidito con lo zucchero, poi aggiungete l'uovo.
17. Aggiungete la vaniglia e la crema di marroni, poi il miele e la farina di mandorle, e infine la farina e il lievito.
18. Versate l'impasto in uno stampo rettangolare.
19. Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti, il biscotto deve essere dorato e morbido.
20. Mousse al caramello burro salato : di gelatina di latte intero di mascarpone (sostituibile con panna liquida al 35% di grassi) di tuorli d'uovo di zucchero di panna liquida intera di caramello Fate reidrattare la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.
21. Scaldate il latte con il mascarpone e il caramello.
22. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero.
23. Versate il liquido caldo sopra, poi rimettete il tutto nella casseruola e cuocete mescolando continuamente fino a 83°C.
24. Aggiungete la gelatina reidratata e ben strizzata.
25. Lasciate raffreddare fino a 30°C, poi montate la panna liquida a chantilly (non troppo ferma, altrimenti sarà più difficile incorporarla).
26. Aggiungetela delicatamente alla crema inglese al caramello, poi passate immediatamente al montaggio.
27. Montaggio : Versate i 2/3 della mousse sul fondo del vostro stampo per tronchetto.
28. Aggiungete l'insert congelato al centro.
29. Coprite con un po' di mousse, poi il biscotto ritagliato alla giusta misura.
30. Infine, lisciate con la mousse prima di mettere lo stampo in congelatore fino a completa solidificazione.
31. Finiture : di cioccolato dulcè di olio neutro Alcuni marroni glassati e caramello per la decorazione Fate fondere dolcemente il cioccolato dulcè poi aggiungete l'olio neutro.
32. Quando la glassa è omogenea e a circa 35°C, sformate il tronchetto e mettetelo su una griglia.
33. Versate la glassa sul tronchetto.
34. Lasciate cristallizzare poi decorate con un po' di caramello e alcuni marroni glassati.
35. Lasciate scongelare il tronchetto in frigorifero per almeno 4 ore prima di gustarlo!