

Tronchetto al cioccolato al latte e nocciole

Ingrédients

- 95g di panna liquida al 35% di grassi
- 120g di purea di nocciole
- 125g di cioccolato Azelia
- 25g di miele
- 35g di burro
- 190g di farina
- 35g di polvere di nocciole
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 100g di burro pomata
- 45g di zucchero
- 35g di zucchero vergeoise
- 1 uovo
- 35g di crêpes dentelles
- 55g di cioccolato Azelia
- 40g di pralinato alle nocciole
- 100g di latte intero
- 2g di gelatina
- 160g di cioccolato Azelia
- 200g di panna liquida al 35% di grassi
- 250g di cioccolato al latte Azelia
- 50g di olio neutro
- 50g di nocciole tritate

Préparation

1. Primo tronchetto per questo Natale 2023, sapori classici che delizieranno grandi e piccini: un tronchetto al cioccolato al latte e nocciole, molto goloso ovviamente. Per questo tronchetto ho usato il cioccolato al latte con nocciole Azelia di Valrhona.
2. Se desiderate un risultato più cioccolatoso, potete utilizzare un cioccolato al latte con un contenuto più alto di cacao (il Jivara o il Bahibé), il tronchetto risulterà un po' meno dolce e il sapore di nocciola sarà più leggero.
3. Come base per questo tronchetto, ho voluto fare un biscotto Spritz gigante per rimanere nello spirito natalizio, utilizzando la ricetta di Nicolas Paciello che mi piace molto.
4. Un po' di croccante pralinato, una ganache cremosa e una mousse leggera in più, ed il gioco è fatto!
5. Materiale: Stampo per tronchetto Silikomart (ho usato lo stampo senza tappetino decorativo) Stampo per inserto Termometro Frusta Mini spatola angolata Teglia forata Sac à poche Ingredienti: Ho usato il cioccolato Azelia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Ho usato la polvere di nocciole e la purea di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Scaldate la panna liquida con il miele.
8. Parallelamente, fate sciogliere delicatamente il cioccolato e aggiungetevi la purea di nocciole.
9. Versate la panna calda in più volte sul cioccolato fuso, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
10. Quando la ganache è liscia e brillante, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e, se necessario, utilizzate un frullatore a immersione per omogeneizzare bene la ganache.
11. Versatela nello stampo per inserto, quindi ponete lo stampo nel congelatore fino a congelamento completo.
12. Pre-riscaldate il forno a 200°C.

13. Mescolate le polveri: la farina, la polvere di nocciole, il lievito in polvere e il sale.
14. Mescolate il burro pomata con i due zuccheri.
15. Aggiungete quindi l'uovo, poi gli ingredienti secchi precedentemente mescolati.
16. Mettete la pasta in una sac à poche munita di bocchetta a stella.
17. Create un biscotto della dimensione del vostro stampo per tronchetto, con spessore massimo di 1 cm.
18. Con il resto della pasta, potete creare biscotti individuali.
19. Abbassate la temperatura del forno a 175°C e infornate il biscotto per 15 minuti di cottura.
20. Lasciate raffreddare.
21. Fate sciogliere il cioccolato, aggiungete il pralinato e poi le crêpes dentelles sbriciolate.
22. Stendete il croccante sul biscotto raffreddato, quindi mettetelo a raffreddare per farlo cristallizzare.
23. Mettete la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
24. Scaldate il latte, quindi aggiungetevi la gelatina reidratata e strizzata.
25. Versate il latte caldo sul cioccolato precedentemente fuso, poi frullate per ottenere una ganache omogenea.
26. Montate la panna liquida a neve non troppo ferma.
27. Quando la ganache è a 32°C, aggiungetevi delicatamente la panna montata mescolando con una spatola.
28. Passate immediatamente al montaggio.
29. Il montaggio: Versate metà della mousse nello stampo.
30. Aggiungete l'inserito congelato al centro.
31. Ricoprite con la mousse.
32. Aggiungete infine il biscotto e il croccante.
33. Ponete tutto nel congelatore fino a congelamento.
34. Fate sciogliere il cioccolato dolcemente, poi aggiungete l'olio neutro e le nocciole tritate.
35. Quando la glassa è a circa 35°C, sfornate il tronchetto e posizionalo su una griglia posta su un piatto (per recuperare l'eccesso di glassa).
36. Versate la glassa in modo da ricoprire il tronchetto, poi posizionalo sul vostro piatto da portata e lasciatelo scongelare in frigorifero per almeno 3 a 4 ore prima di gustarlo!