

Tronchetto di Natale stile Snickers

Ingrédients

- 58g di albumi
- 31g di zucchero semolato
- 28g di tuorli
- 31g di burro
- 10g di farina
- 65g di Caraïbes
- 60g di cioccolato jivara
- 30g di crêpes dentelle
- 100g di zucchero
- 2 tuorli
- 120g di panna liquida
- 20g di burro
- 100g di cioccolato al latte
- 15g di burro di arachidi
- 33g di zucchero semolato
- 75g di panna liquida (1)
- 20g di tuorli
- 225g di panna liquida (2)
- 115g di cioccolato Jivara
- 2g di gelatina
- 115g di cioccolato al latte al 40%
- 250g di panna liquida intera

Préparation

1. 24 novembre, la vigilia di Natale è tra un mese, il conto alla rovescia è iniziato, quindi è tempo di iniziare a condividere con voi le ricette dei tronchetti!
2. Il primo di quest'anno è un tronchetto alla Snickers, con cioccolato al latte, arachidi e caramello.
3. quindi tanta golosità e, naturalmente, cioccolato, ma a Natale tutto è permesso Materiale: Vassoio forato
Stampo per tronchetto de Buyer Ingredienti: Ho utilizzato il burro di arachidi al caramello Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho utilizzato i cioccolati Caraïbes e Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 1+30 + 10 minuti di cottura + congelamento / scongelamento Per un tronchetto di 30 cm: Biscotto morbido al cioccolato: di albumi di zucchero semolato di tuorli di burro di farina di Caraïbes QS di arachidi Montare gli albumi con lo zucchero.
6. Sciogliere il cioccolato e il burro, quindi aggiungere i tuorli nel composto.
7. Incorporare un grande cucchiaio di albumi montati, mescolare bene, quindi aggiungere il resto delicatamente con la spatola.
8. Infine, aggiungere la farina setacciata.
9. Versare l'impasto in uno stampo della misura adeguata rispetto al vostro stampo per tronchetto, quindi aggiungere alcune arachidi tritate grossolanamente e infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti.
10. Lasciare raffreddare.
11. Crispy di arachidi e cioccolato al latte: di burro di arachidi di cioccolato jivara di crêpes dentelle Fondere il cioccolato, aggiungere il burro di arachidi e poi le crêpes dentelle sbriciolate.
12. Tagliare il biscotto raffreddato alla dimensione corretta e poi spalmare il crispy sopra.

13. Mettere il tutto nel congelatore.
14. Inserti al caramello e arachidi: di zucchero 2 tuorli di panna liquida di burro di cioccolato al latte di burro di arachidi Un pizzico di sale Fate un caramello a secco con lo zucchero e riscaldare la panna liquida con il burro di arachidi.
15. Versare la panna sul caramello mescolando bene.
16. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare qualche minuto, quindi versare sul tuorlo d'uovo mescolando.
17. Rimettere in una casseruola e cuocere come una crema inglese a 85°C.
18. Fuori dal fuoco, aggiungere il burro, il pizzico di sale e il cioccolato al latte, e se necessario, frullare per perfezionare l'emulsione.
19. Raffreddare completamente in frigorifero.
20. Mousse al cioccolato al latte & caramello: di zucchero semolato di panna liquida (1) di tuorli di panna liquida (2) di cioccolato Jivara di gelatina Fare un caramello a secco con lo zucchero, quindi aggiungere la panna (1) precedentemente riscaldata.
21. Versare sui tuorli mescolando bene, e rimettere sul fuoco.
22. Cuocere a 83°C mescolando continuamente.
23. Aggiungere quindi la gelatina precedentemente reidratata.
24. Versare sul cioccolato e mescolare bene, se possibile con un mixer a immersione per ottenere una buona emulsione.
25. Quando il composto è intorno ai 45°C, montare la panna (2) in una chantilly non troppo ferma e incorporarla delicatamente al composto di cioccolato.
26. Procedere immediatamente con il montaggio.
27. Montaggio: Versare 2/3 della mousse sul fondo dello stampo e farla risalire con una spatola affinché copra tutte le pareti dello stampo.
28. Distribuire un cilindro di cremoso al caramello e arachidi al centro e coprire con la mousse.
29. Infine, aggiungere il biscotto/croccante.
30. Livellare bene, poi mettere il tronchetto nel congelatore.
31. Decorazione ganache montata cioccolato al latte: di cioccolato al latte al 40% di panna liquida intera Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria o al microonde, molto lentamente.
32. Riscaldare metà della panna, poi versarla in tre volte sul cioccolato fuso mescolando bene, in modo da creare un'emulsione.
33. Una volta che la ganache è liscia, aggiungere il resto della panna fredda, mescolare per ottenere una crema omogenea, coprire a contatto e mettere in frigo fino al giorno successivo.
34. Il giorno successivo, sformare il tronchetto.
35. Montare la ganache fino a ottenere una ganache montata, poi distribuirla sul tronchetto.
36. Decorare con alcune arachidi e poi lasciar scongelare il tronchetto almeno 3-4 ore in frigorifero e godetevi!