

Roulé pralinato alle nocciole e limone (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 340g di panna liquida
- 12g di scorze di limone
- 4g di gelatina
- 80g di purea di lime (ho usato succo)
- 40g di succo di limone giallo
- 90g di cioccolato Ivoire o un altro cioccolato bianco di copertura
- 6g di burro di cacao
- 100g di latte intero
- 100g di farina T55
- 70g di burro
- 70g di uova intere
- 140g di albumi
- 120g di tuorli
- 85g di zucchero
- 190g di nocciole
- 120g di zucchero semolato
- 35g di acqua
- 1 pizzico di sale

Préparation

1. Una piccola novità nella serie delle bûche, ma questa volta si tratta di una bûche arrotolata e non di un entremets.
2. Più tradizionale nella forma, non serve uno stampo, né congelare, più veloce da preparare... ci sono alcuni vantaggi nella scelta di questo tipo di bûche.
3. Ho preso questa dal libro Pâtisserie di Cyril Lignac, e se la bûche arrotolata è un classico delle feste di fine anno, la sua composizione ne fa comunque un dessert originale e delizioso!
4. Ho però apportato alcune piccole modifiche alla ricetta; se ho seguito alla lettera il procedimento della ganache montata al limone, ho ridotto un po' le quantità di pasta per biscotto, cotto due volte, per avere un rotolo più sottile, come nella foto del libro, e non ho seguito la ricetta del pralinato poiché ne avevo già in riserva.
5. Mettete la gelatina in una ciotola con acqua fredda per reidratarla.
6. La sera prima, fate intiepidire metà della panna liquida.
7. Infondete le scorze di limone nella panna tiepida per 15 minuti, poi se desiderate filtrate la panna.
8. Fate bollire il resto della panna, quindi aggiungetevi la gelatina reidratata e strizzata.
9. Versatela sul cioccolato e il burro di cacao mescolando bene per avere una ganache liscia.
10. Aggiungete i succhi di limone a temperatura ambiente poi la panna infusa.
11. Coprite a contatto e mettete in frigo per la notte.
12. Portate a ebollizione il latte e il burro.
13. Fuori dal fuoco, aggiungete la farina in una volta sola mescolando bene con un cucchiaino di legno, poi rimettete il tegame su fuoco medio per asciugare la pasta (cioè mescolate sul fuoco per alcuni minuti fino ad ottenere una pellicola sul fondo del tegame).
14. Trasferite la pasta nella ciotola della planetaria munita di foglia e azionate fino a quando il vapore non smette di fuoriuscire dalla pasta.
15. Se non avete una planetaria, potete mescolare con una spatola, vi ci vorrà solo più tempo.

16. Aggiungete poi poco a poco le uova intere e i tuorli fino ad ottenere una pasta omogenea.
17. Montate gli albumi a neve, poi serrateli con lo zucchero fino a che sia completamente sciolto.
18. Aggiungete un cucchiaino di meringa alla pasta choux mescolando energicamente, poi incorporate il resto delicatamente con una spatola.
19. Dividete la pasta in due, e stendete ogni parte su una teglia coperta da un tappetino di cottura o carta da forno.
20. Cuocete a turno i due biscotti nel forno preriscaldato a 180°C per 15 a 20 minuti (sorvegliate la fine della cottura, i biscotti devono rimanere morbidi per poterli arrotolare).
21. Lasciateli raffreddare.
22. Fate tostare le nocciole per circa 8 minuti a 210°C.
23. Preparate uno sciroppo con acqua e zucchero.
24. Quando lo sciroppo raggiunge 117°C, aggiungete le nocciole e il sale.
25. La miscela si sabbierà, poi rimettete la casseruola sul fuoco fino a che le nocciole caramellizzino.
26. Lasciatele raffreddare, poi tritatele fino a ottenere una polvere abbastanza grossolana.
27. Separate la polvere in due, conservatene la metà e continuate a tritare la seconda fino a ottenere il pralinato.
28. Montaggio: Ponete i due rettangoli di biscotto uno accanto all'altro e ritagliateli per ottenere rettangoli della stessa dimensione.
29. Distribuite con una spatola uno strato sottile di pralinato di nocciole su tutta la superficie dei biscotti.
30. Montate la ganache fino a ottenere una consistenza di panna montata ben ferma (ci vogliono alcuni minuti).
31. Distribuite la ganache montata così ottenuta sul pralinato, conservando due cucchiaini da parte per la fine del montaggio.
32. Arrotolate i biscotti stretti e mettete la bûche così ottenuta in frigorifero per almeno 1 ora.
33. Dopo il riposo, distribuite il resto della crema su tutta la superficie della bûche, e rivestitela di polvere di pralinato.
34. Lasciate riposare la bûche al fresco per alcune ore, o per un'intera notte, prima di gustarla!