

Bûche cookie, vaniglia e cioccolato Valrhona.

Ingrédients

- 60g di latte intero
- 60g di panna liquida intera
- 24g di tuorli d'uovo
- 9g di zucchero semolato
- 1,5g di gelatina in fogli
- 45g di cioccolato fondente caraibico o un cioccolato al 65/70% di cacao
- 48g panna liquida
- 60g pralinato
- 60g biskelia
- 12g miele
- 18g burro
- 80g di burro
- 37g di zucchero muscovado
- 35g di zucchero
- 35g di uovo
- 0,8g di lievito in polvere
- 43g di farina T45
- 73g di farina T55
- 5g di amido di mais
- 0,8g di sale
- 73g di noci tritate
- 90g di bahibé o altro cioccolato al 40% di cacao minimo
- 55g di pralinato di nocciole
- 35g di bahibé o di cioccolato al latte 40%
- 45g di crêpes dentelles sbriciolate
- 2,7g di gelatina
- 68g di latte intero
- 14g di mascarpone
- 1 baccello di vaniglia
- 14g di zucchero semolato (1)
- 23g di tuorli d'uovo
- 8g di zucchero semolato (2)
- 300g di panna liquida
- 60g di cioccolato avorio + 15g di olio di vinaccioli + 5g di burro di cacao (opzionale)
- 60g di cioccolato bahibé + 10g di olio di vinaccioli + 5g di burro di cacao
- 60g di cioccolato caraibico + 10g di olio di vinaccioli + 5g di burro di cacao

Préparation

1. Per coloro che mi seguono su Instagram, alcune settimane fa avete visto che sono stato invitato da Valrhona per una giornata molto speciale con altri Instagrammer/blogger (David di Caramel Beurre Sucré, Rachel di Happy Pastille, Céline di Les Yeux Grognon, Maxime di Empreinte Sucrée, Ibrahim di Le Groumand & Justine di JustinCooking).

2. Durante una giornata, abbiamo avuto la fortuna di preparare ciascuno un tronchetto di Natale con Frédéric Bau, e per l'occasione ho ripreso una ricetta di tronchetto che avevo fatto l'anno scorso apportando molte modifiche.

3. L'obiettivo era di avere un tronchetto goloso (ovviamente!)

4.), leggero e cioccolatoso; questi ultimi due aggettivi non vanno sempre insieme, ho scelto di non fare una mousse al cioccolato ma una mousse leggera alla vaniglia che racchiude un cremoso al cioccolato fondente e una ganache al cioccolato biscottato, il tutto posto su un croccante di pralinato alle nocciole e un biscotto al latte

e noci.

5. un intero programma!

6. Ci sono quindi parecchi passaggi da prevedere ma sono tutti piuttosto semplici e la preparazione può essere distribuita su più giorni a seconda della vostra organizzazione.

7. Infine ho fatto una decorazione semplice e veloce, ma potete sempre sostituirla con la glassa a vostra scelta.

8. Ai vostri stampi per tronchetti!

9. Mettere la gelatina in una grande ciotola d'acqua fredda per reidratarla.

10. Preparare una crema inglese: portare a ebollizione il latte e la panna.

11. In parallelo, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero.

12. Versare quindi il liquido bollente sulle uova mescolando bene, poi rimettere tutto in una casseruola.

13. Cuocere la crema fino a 84°C mescolando continuamente, poi togliere dal fuoco.

14. Aggiungere la gelatina reidratata e strizzata, poi il cioccolato fuso e passare il cremoso con un frullatore a immersione.

15. Versare quindi nello stampo per inserti e posizionare nel congelatore.

16. Sciogliere il pralinato con il cioccolato.

17. Aggiungere la panna calda per fare una ganache, poi il miele.

18. Quando la ganache raggiunge i 36°C, aggiungere il burro tagliato a pezzetti.

19. Lasciare raffreddare la ganache a temperatura ambiente.

20. Sbattere il burro con gli zuccheri.

21. Aggiungere poi le uova sbattendo rapidamente per incorporarle.

22. In una ciotola a parte mescolare gli ingredienti secchi: le farine, l'amido di mais, il sale e il lievito.

23. Aggiungere le polveri al composto burro-zucchero-uova, sbattere fino a ottenere un impasto omogeneo (ma non di più).

24. Incorporare le noci tritate, sempre con il frullatore elettrico, poi le gocce di cioccolato.

25. Se necessario, mescolare ancora con una spatola per distribuire bene il cioccolato e le noci.

26. Preriscaldare il forno a 210°C in modalità statica con la griglia in basso nel forno.

27. Spalmare l'impasto del biscotto in un rettangolo di 1 cm di spessore (dovrebbe essere un po' più grande della base dello stampo per tronchetto) e cuocerlo per 8-10 minuti, poi lasciarlo raffreddare sulla sua teglia.

28. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, poi aggiungere il pralinato e le cialde sbriciolate.

29. Tagliare il biscotto raffreddato in un rettangolo un po' più piccolo dello stampo per tronchetto (se lo stampo misura 25 cm di lunghezza per 8 cm di larghezza, tagliarlo in un rettangolo di 24x7).

30. Stendere il croccante sul biscotto raffreddato e tagliato della giusta dimensione e cristallizzare nel congelatore.

31. Quando è cristallizzato, stendere la ganache biskelia pralinata sul croccante (dovrebbe essere di circa 1 cm di spessore) e riposizionare nel congelatore fino al montaggio finale.

32. Iniziare a preparare la crema inglese: mettere la gelatina in una ciotola d'acqua ben fredda.

33. Portare a ebollizione il latte, la panna doppia, il baccello di vaniglia raschiato, la vaniglia liquida e lo zucchero (1).

34. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero (2).

35. Versarci sopra metà del latte bollente mescolando bene, poi rimettere tutto nella casseruola.

36. Cuocere a fuoco basso fino a raggiungere la temperatura di 85°C.

37. Aggiungere la gelatina reidratata e strizzata, poi lasciare raffreddare la crema.

38. Montare la panna liquida ben fredda fino a ottenere una panna montata non troppo soda.
39. Quando la crema inglese è a 26°C, aggiungere una piccola parte della panna montata e incorporarla mescolando energicamente.
40. Aggiungere quindi delicatamente il resto della panna montata, facendo attenzione a non far cadere il composto.
41. Montaggio: Versare metà della mousse alla vaniglia nello stampo e farla salire per rivestire tutte le pareti dello stampo.
42. Deposizione quindi l'inserto al cioccolato.
43. Ricoprire e livellare con il resto della mousse alla vaniglia e chiudere con il biscotto/croccante/ganache.
44. Mettere nel congelatore per alcune ore.
45. Se non utilizzate i cioccolati indicati, le quantità di olio possono essere da aggiustare; si deve ottenere un cioccolato ben fluido, da poter stendere con il pennello in uno strato molto sottile sul tronchetto.
46. Sciogliere ciascuno dei cioccolati separatamente, poi aggiungervi l'olio e il burro di cacao.
47. Smontare il tronchetto e stendere sopra uno strato sottile di copertura avorio con un pennello.
48. In seguito, alternare strati di copertura al latte e di copertura nera con un pennello, in modo da ottenere un effetto legno di tronchetto.
49. Lasciate scongelare il tronchetto in frigorifero per almeno 3 ore prima di gustarlo!