

Rullo di cioccolato e marshmallow stile orsetti

Ingrédients

- 35g di tuorli d'uovo
- 90g di uova intere
- 70g di zucchero semolato (1)
- 55g di albumi
- 23g di zucchero semolato (2)
- 35g di farina
- 10g di cacao
- 75g di panna liquida
- 90g di pralinato
- 90g di cioccolato Azelia
- 20g di miele neutro
- 30g di burro
- 90g di cioccolato al latte
- 60g di pralinato
- 45g di crepes dentelles
- 10g di gelatina
- 200g di zucchero semolato
- 40g di sciroppo di glucosio
- 60g di albumi
- 60g di acqua

Préparation

1. Secondo tronchetto dell'anno, un tronchetto ispirato agli orsetti di marshmallow per i più golosi di voi!
2. È un tronchetto dai sapori nostalgici di cioccolato al latte, pralinato e marshmallow ovviamente, ma è soprattutto un tronchetto arrotondato, che non richiede stampi speciali né congelatore.
3. E in più, è piuttosto veloce da preparare, insomma se vi tenta, fatevi avanti, non ve ne pentirete. Materiale: Teglia perforata Ingredienti: Ho usato il cioccolato Azelia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Montare i tuorli con le uova intere e lo zucchero (1) fino a ottenere un composto gonfio.
5. A parte, montare gli albumi con lo zucchero (2) fino a renderli ben fermi e lucidi.
6. Mescolate delicatamente i due composti.
7. Aggiungete infine la farina e il cacao in polvere precedentemente setacciati usando una spatola.
8. Versare l'impasto su una teglia 40x30 e stenderlo.
9. Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.
10. Lasciate raffreddare completamente.
11. Sciogliere il pralinato con il cioccolato.
12. Scaldare la panna con il miele.
13. Versare la panna calda sul cioccolato fuso in più riprese, mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
14. Aggiungete poi il burro tagliato a pezzetti e mescolate per perfezionare l'emulsione.
15. Lasciare raffreddare la ganache fino a una consistenza di crema spalmabile.
16. Sciogliere il cioccolato, quindi aggiungere il pralinato e infine le crepes dentelles sbriciolate.
17. Assemblaggio: QS di cacao in granella Stendere il crujiente sul biscotto.

18. Stendere poi la ganache e cospargerla di cacao in granella (il gru   permette di aggiungere una texture extra e di ridurre la dolcezza della torta).
19. Arrotolare il tronchetto e metterlo in frigorifero.
20. Avrete troppa guimauve, ma    difficile fare una quantit   minore; potete fare dei cubetti di guimauve rotolati in uno zucchero a velo e maizena, la guimauve si conserva bene per diversi giorni in una scatola ermetica.
21. Reidratare la gelatina in acqua fredda.
22. In un pentolino, preparare uno sciroppo con acqua, zucchero e sciroppo di glucosio.
23. Quando lo sciroppo raggiunge i 115  C, iniziare a montare gli albumi con la vaniglia.
24. Quando lo sciroppo raggiunge la temperatura di 130  C, versarlo sugli albumi montati continuando a battere con un frullatore elettrico.
25. Sciogliere la gelatina per pochi secondi al microonde, quindi aggiungerla al composto precedente.
26. Continuare a sbattere per qualche minuto, finch   la guimauve non    meno liquida e pu   essere spalmata sul tronchetto.
27. Poi, versare la guimauve in una tasca da pasticciere munita di un beccuccio liscio e spalmarla sul tronchetto per creare un effetto neve fusa.
28. Aggiungere un po' di gru   di cacao, poi spolverizzare con un po' di zucchero a velo e lasciare che la guimauve si solidifichi completamente prima di deliziarsi!