

Tronchetto vaniglia e caffè

Ingrédients

- 40g di zucchero
- 40g di tuorli d'uovo
- 160g di panna
- 13g di caffè solubile
- 85g di cioccolato al latte al 46% di cacao
- 120g di burro a pomata
- 60g di zucchero di canna
- 60g di zucchero
- 1 uovo
- 6g di caffè in polvere (2 a 3 cucchiaini)
- 140g di farina
- 160g di cioccolato tritato o in gocce
- 2,7g di gelatina
- 68g di latte intero
- 14g di mascarpone
- 1 baccello di vaniglia
- 14g di zucchero (1)
- 23g di tuorli d'uovo
- 8g di zucchero (2)
- 300g di panna liquida intera
- 200g di cioccolato ivoire
- 25g di olio di vinaccioli

Préparation

1. C'era, il 24 novembre, il conto alla rovescia per Natale è ufficialmente iniziato!
2. Quindi ecco la prima ricetta del tronchetto di quest'anno, ai sapori di caffè e vaniglia.
3. La ricetta è piuttosto veloce (un biscotto, una mousse, un inserto), e come spesso accade con i miei entremets e tronchetti, ho fatto una decorazione abbastanza rapida stendendo del cioccolato con un pennello sul tronchetto (col tempo, avrete notato che non sono una grande fan delle glasse a specchio), ma potete ovviamente realizzare la glassatura di vostra scelta. Materiale: Stampo per tronchetto Silikomart (ho usato lo stampo senza tappetino a motivo) Stampo per inserto Termometro Frusta Teglia perforata Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia di Tahiti Norohy e i cioccolati Bahibé e Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 1h15 + 15 minuti di cottura + congelamento e scongelamento Per un tronchetto di 25cm di lunghezza: Inserto cremoso al caffè: di zucchero di tuorli d'uovo di panna di caffè solubile di cioccolato al latte al 46% di cacao. Scaldate la panna con il caffè solubile.
5. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi versate la panna sopra mescolando bene.
6. Rimettete tutto nella casseruola e cuocete come una crema inglese a 83°C.
7. Versate poi la crema sul cioccolato e mescolate con la marisa o con un frullatore a immersione.
8. Versate il cremoso nello stampo per inserto e mettete nel congelatore fino al montaggio.
9. Blondie cioccolato & caffè: di burro a pomata di zucchero di canna di zucchero 1 uovo di caffè in polvere (2 a 3 cucchiaini) di farina di cioccolato tritato o in gocce. Avrete degli avanzi ma è difficile ridurre le proporzioni a meno di 1 uovo.
10. Mescolate il burro a pomata con gli zuccheri e il caffè in polvere, poi aggiungete l'uovo.
11. Terminate incorporando la farina poi il cioccolato.

12. Stendete l'impasto in uno stampo di circa 1,5 cm di spessore (ho usato un cerchio da crostata).
13. Cuocete 15 minuti a 180°C poi lasciate raffreddare.
14. Mousse alla vaniglia: 2, di gelatina di latte intero di mascarpone 1 baccello di vaniglia di zucchero (1) di tuorli d'uovo di zucchero (2) di panna liquida intera Reidratate la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
15. Scaldate il latte con il mascarpone, i semi di vaniglia e lo zucchero (1).
16. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero (2).
17. Versate il liquido caldo sopra, poi rimettete tutto nella casseruola e cuocete mescolando continuamente fino a 83°C.
18. Aggiungete la gelatina reidratata e ben strizzata.
19. Lasciate raffreddare fino a 30°C, poi montate la panna liquida a chantilly (non troppo soda, altrimenti sarà più difficile da incorporare).
20. Aggiungetela delicatamente alla crema inglese alla vaniglia, poi passate immediatamente al montaggio.
21. Montaggio & decorazione: di cioccolato ivoire di olio di vinaccioli Alcuni chicchi di caffè al cioccolato & un po' di polvere di vaniglia Se utilizzate uno stampo in acciaio inox, pensate di utilizzare un foglio di acetato per facilitare lo sfornaggio.
22. Versate metà della mousse alla vaniglia nello stampo, fatela risalire sui lati per rivestire bene tutto lo stampo.
23. Adagiate l'inserito congelato al centro, poi coprite con il resto della mousse.
24. Terminate adagiando il biscotto precedentemente tagliato a misura.
25. Mettete il tronchetto nel congelatore fino a completa congelazione.
26. Quindi, sciogliete il cioccolato bianco.
27. Quando è sciolto, aggiungete l'olio, poi lasciate che il composto scenda a 35°C.
28. Sformate il tronchetto e ricopritelo di cioccolato con un pennello.
29. Decorate con un po' di polvere di vaniglia e chicchi di caffè al cioccolato, poi lasciate scongelare almeno 3 ore in frigorifero prima di godervelo!