

Tronchetto stracciatella

Ingrédients

- 90g di latte intero
- 90g di panna liquida intera
- 35g di tuorli
- 15g di zucchero
- 65g di cioccolato al 66% di cacao
- 110g di cioccolato al 66% di cacao
- 40g di burro
- 1 uovo
- 70g di zucchero
- 50g di farina
- 6g di lievito in polvere
- 90g di gocce di cioccolato
- 2,7g di gelatina
- 68g di latte intero
- 14g di mascarpone
- 1 baccello di vaniglia
- 14g di zucchero (1)
- 23g di tuorli
- 8g di zucchero (2)
- 300g di panna liquida intera
- 100g di scaglie di cioccolato
- 300g di cioccolato ivoire
- 40g di olio di vinaccioli
- 50g di cioccolato fondente

Préparation

1. Secondo tronchetto per questo Natale 2021, questa volta in versione Stracciatella: un biscotto tutto cioccolato sormontato da una mousse alla vaniglia e scaglie di cioccolato e da un inserto cremoso di cioccolato fondente, un programma invitante e non troppo complicato per un risultato delizioso. Materiale: Termometro Frusta Teglia forata Stampo tronchetto de Buyer Stampo inserto tronchetto de Buyer Ingredienti: Ho usato la vaniglia Norohy, e i cioccolati Ivoire e Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).

2. Tempo di preparazione: 1h15 + 15 minuti di cottura + congelamento e scongelamento Per un tronchetto di 30cm di lunghezza: Inserto cremoso di cioccolato: di latte intero di panna liquida intera di tuorli di zucchero di cioccolato al 66% di cacao Riscalda il latte con la panna.

3. Sbatti i tuorli con lo zucchero, quindi versa il liquido caldo sopra mescolando bene.

4. Riversa il tutto nella casseruola, e cuoci mescolando costantemente fino a 83°C.

5. Successivamente, versa la crema sul cioccolato e mescola con una spatola o un frullatore a immersione.

6. Versa il cremoso nello stampo a inserto e metti nel congelatore fino al momento del montaggio.

7. Biscotto al cioccolato: di cioccolato al 66% di cacao di burro 1 uovo di zucchero di farina di lievito in polvere di gocce di cioccolato Fai sciogliere il cioccolato con il burro.

8. Sbatti l'uovo con lo zucchero, quindi aggiungi il cioccolato e il burro fusi.

9. Infine, incorpora la farina, il lievito e infine le gocce di cioccolato.

10. Stendi l'impasto in uno stampo (ho usato un anello da crostata), quindi inforna a 175°C per 15 minuti e lascia raffreddare.

11. Mousse alla vaniglia: 2, di gelatina di latte intero di mascarpone 1 baccello di vaniglia di zucchero (1) di tuorli di zucchero (2) di panna liquida intera di scaglie di cioccolato Reidrata la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
12. Riscalda il latte con il mascarpone, i semi di vaniglia e lo zucchero (1).
13. Sbatti i tuorli con lo zucchero (2).
14. Versa il liquido caldo sopra, quindi riversa tutto nella casseruola e cuoci mescolando senza sosta fino a 83°C.
15. Aggiungi la gelatina reidratata e ben strizzata.
16. Lascia raffreddare fino a 30°C, quindi monta la panna liquida in chantilly (non troppo ferma, altrimenti sarà più difficile da incorporare).
17. Aggiungila delicatamente alla crema inglese alla vaniglia, incorpora le scaglie di cioccolato quindi passa immediatamente al montaggio.
18. Assemblaggio e decorazione: di cioccolato ivoire di olio di vinaccioli di cioccolato fondente Versa metà della mousse nello stampo per tronchetto (se è in acciaio inox e non in silicone, ricordati di usare un foglio di carta chitarra per facilitare lo sformamento).
19. Aggiungi l'inserto al centro, quindi copri con il resto della mousse.
20. Infine, poni il biscotto tagliato alla giusta dimensione.
21. Metti il tronchetto nel congelatore fino a congelamento completo.
22. Successivamente, fai sciogliere il cioccolato bianco e aggiungi l'olio.
23. Fai sciogliere il cioccolato fondente.
24. Lascia raffreddare il cioccolato a 35°C, quindi sforma il tronchetto.
25. Posizionala su una griglia e versa sopra il cioccolato bianco.
26. Poi, immergi un pennello nel cioccolato fondente e « spruzza » il tronchetto.
27. Metti il tronchetto in frigorifero e lascialo scongelare per almeno 3 ore prima di godertelo!