

Tronchetto arrotolato al pistacchio e fiori d'arancio

Ingrédients

- 200g di cioccolato ivoire
- 290g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 15g di miele
- 60g di purea di pistacchio
- 2g di estratto di fiore d'arancio
- 100g di latte intero
- 100g di farina T55
- 70g di burro
- 70g di uova intere
- 120g di tuorli d'uovo
- 140g di albumi d'uovo
- 85g di zucchero
- 30g di latte
- 7g di estratto di fiore d'arancio
- 130g di [pralinato di pistacchio](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)
- 100g di pistacchi tritati

Préparation

1. Come ogni anno, vi propongo una ricetta di tronchetto che richiede poche attrezzature, e soprattutto né stampo per tronchetto né congelatore: un tronchetto arrotolato, questa volta con aromi di pistacchio e fiore d'arancio.
2. Il vantaggio è che la ricetta è adattabile alla frutta secca (e alle combinazioni di vostra scelta): pralinato di pecan e sciroppo d'acero, pralinato di mandorle e vaniglia, pralinato di nocciole e fava tonka.
3. la ricetta è sempre la stessa Per il biscotto, ho riutilizzato la ricetta del biscotto pasta choux di Cyril Lignac nella sua ricetta del rotolo al limone e nocciola.
4. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho usato i pistacchi e la purea di pistacchio di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Portate metà della panna a ebollizione con il miele, poi versatela sul cioccolato e sulla purea di pistacchio.
7. Mescolate con la spatola o con il mixer a immersione.
8. Aggiungete quindi il resto della panna fredda e il fiore d'arancio, poi mescolate di nuovo.
9. Coprite la ganache a contatto e poi mettetela in frigorifero per la notte.
10. Portate a ebollizione il latte e il burro.
11. Fuori dal fuoco, aggiungete la farina in una sola volta mescolando bene con un cucchiaino di legno, poi rimettete la casseruola su fuoco medio per asciugare la pasta (ovvero mescolatela sul fuoco per qualche minuto fino a ottenere una pellicola sul fondo della casseruola).
12. Trasferite la pasta nel contenitore del robot munito di foglia e mettetelo in funzione finché il vapore non si sia dissolto dalla pasta.
13. Se non avete un robot, potete mescolare con l'aiuto di una spatola, vi prenderà solo più tempo.
14. Aggiungete quindi le uova intere e i tuorli d'uovo poco a poco finché non avrete una pasta omogenea.
15. Montate gli albumi a neve, poi serrateli con lo zucchero finché non sia completamente sciolto.
16. Aggiungete un cucchiaino di meringa alla pasta choux mescolando vigorosamente, poi incorporate il resto

delicatamente con l'aiuto di una spatola.

17. Dividete la pasta in due e stendete ciascuna parte su una teglia coperta con un tappetino da cottura o carta forno.

18. Infornate a turno i due biscotti nel forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti (controllate la fine della cottura, i biscotti devono rimanere morbidi per poterli arrotolare).

19. Lasciateli raffreddare.

20. Mescolate i due ingredienti, poi imbibete i biscotti con l'aiuto di un pennello.

21. Montate la ganache fino a consistenza di panna montata.

22. Stendete la ganache su ciascuno dei due biscotti (conservandone un po' per le finiture).

23. Aggiungete quindi dei punti di pralinato di pistacchio.

24. Arrotolate i due biscotti uno dopo l'altro.

25. Coprite il tronchetto con uno strato sottile di ganache montata al pistacchio, poi decorate con pistacchi tritati (ho anche utilizzato una bocchetta saint-honoré per fare delle decorazioni con la ganache).

26. Tagliate le estremità per un risultato ben definito, poi godetevi l'assaggio!