

Tronchetto alla nocciola, fava tonka e caramello (senza glutine)

Ingrédients

- 100g di zucchero semolato
- 120g di panna liquida intera
- 2 tuorli d'uovo
- 30 di burro
- 100g di cioccolato al latte al 46% di cacao
- 50g di burro nocciola (circa 70-75g di burro all'inizio)
- 40g di nocciole
- 15g di farina di mandorle
- 15g di farina di nocciole
- 50g di zucchero a velo
- 10g di maizena
- 10g di yogurt naturale
- 10g di miele
- 38g di albumi (1)
- 38g di albumi (2)
- 27g di zucchero semolato
- 55g di cioccolato azelia
- 75g di pralinato di nocciole
- 45g di petali di mais
- 120g di latte intero
- 120g di panna liquida intera
- 50g di tuorli d'uovo
- 20g di zucchero
- 6g di gelatina
- 200g di pralinato di nocciole
- 150g di panna liquida intera da montare in chantilly
- 250g di cioccolato al latte al 46% di cacao
- 45g di olio neutro tipo vinaccioli
- 50g di nocciole tritate

Préparation

1. Quarto tronchetto di questo Natale 2021, questa volta con le nocciole ovviamente!
2. Qui abbinate al fagiolo tonka e un inserto di cremoso al caramello, ma potete ovviamente eliminare il fagiolo tonka se non vi piace, o sostituirlo con vaniglia, cannella.
3. Questo tronchetto è senza glutine, ma potete anche sostituire i petali di mais con crêpe dentelle nel croccante se preferite.
4. Infine, a livello di organizzazione, potete preparare il tronchetto con largo anticipo e fare solo la glassa all'ultimo momento; potete anche dividere i compiti su più giorni (un giorno l'inserto, un altro biscotto + croccante, un'altra mousse, e infine la glassa) poiché tutti gli elementi si conservano nel congelatore.
5. Attrezzatura: Termometro Mini spatola angolata Teglia forata Stampo tronchetto de Buyer Stampo inserto tronchetto de Buyer Ingredienti: Ho usato le nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho usato i cioccolati Azelia e Bahibé di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
8. Nel frattempo, scaldare la panna con il fagiolo tonka grattugiato.
9. Quando il caramello è ambrato, deglassatelo con la panna.

10. Toglietelo dal fuoco e lasciate raffreddare per qualche minuto.
11. Aggiungete i tuorli d'uovo mescolando bene (attenzione a non aggiungerli troppo presto, le uova rischiano di coagularsi).
12. Riportate sul fuoco e cuocete a 85°C come una crema inglese.
13. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro, il fleur de sel e infine il cioccolato.
14. Mescolate bene, quindi versate il caramello nello stampo per inserti di metallo precedentemente foderato con carta chitarra (per facilitare lo sformamento).
15. Per questa ricetta, non potete utilizzare uno stampo in silicone (essendo caramello, l'inserto non indurirà come un inserto classico); se non avete uno stampo in metallo e un foglio chitarra, lasciate raffreddare il cremoso e farcitelo con un grosso boudin al momento del montaggio, oppure spalmatelo sul biscotto/croccante e mettetelo in congelatore.
16. Preparate il burro nocciola: cuocetelo a fuoco basso fino a quando non smette di sfrigolare e assume un colore ambrato.
17. Lasciate raffreddare.
18. Tostate le nocciole a 150°C per 15 minuti, quindi lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente.
19. Aggiungete lo zucchero a velo, le farine di mandorle e nocciole e la maizena.
20. Aggiungete lo yogurt, il miele e gli albumi (1).
21. Montate gli albumi (2) a neve con lo zucchero semolato.
22. Aggiungete la meringa al precedente composto mescolando delicatamente con la spatola.
23. Prendete un quarto di questo composto e incorporatelo al burro nocciola.
24. Poi versate nel resto della preparazione e mescolate delicatamente.
25. Stendete il biscotto su una teglia ricoperta di carta da forno (il biscotto deve essere un po' più grande dello stampo per troncetto).
26. Infornate nel forno preriscaldato a 165°C per 12-15 minuti.
27. Fate sciogliere il cioccolato, quindi aggiungete il pralinato e i petali di mais.
28. Tagliate il biscotto alla nocciola raffreddato alla giusta dimensione.
29. Stendete il croccante sul biscotto, quindi cristallizzate in frigorifero o in congelatore fino al montaggio.
30. Reidratare la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
31. Scaldate il latte e la panna con il fagiolo tonka.
32. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero.
33. Versate il latte sopra mescolando bene, quindi rimettete nella casseruola.
34. Cuocete a 85°C mescolando continuamente.
35. Poi aggiungete la gelatina reidratata e ben strizzata, poi il pralinato.
36. Lasciate raffreddare la crema inglese a 35°C.
37. Montate la panna liquida in una chantilly non troppo ferma.
38. Incorporatela delicatamente nella crema inglese, poi passate immediatamente al montaggio.
39. Montaggio: Versate metà della mousse nello stampo ricoperto di foglio chitarra.
40. Aggiungete l'inserto (anche dopo diverse ore, sarà difficile da maneggiare, è normale).
41. Ricoprite con la mousse.
42. Terminare aggiungendo il biscotto e il croccante.
43. Mettete in congelatore fino a presa completa.

44. Fate sciogliere dolcemente il cioccolato, poi aggiungete l'olio e le nocciole tritate.
45. Quando la glassa è a circa 35°C, togliete il tronchetto dallo stampo e appoggiatelo su una griglia (posta su un recipiente per raccogliere il surplus di glassa).
46. Versate la glassa sopra.
47. Decorate con le nocciole, poi lasciate scongelare in frigorifero per almeno 3 a 4 ore e infine godetevolo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com