

Tronchetto di noci pecan, caramello e cioccolato

Ingrédients

- 95g di panna liquida
- 120g di purea di noci pecan
- 125g di cioccolato al latte
- 25g di miele
- 35g di burro
- 40g di burro salato
- 50g di farina
- 65g di zucchero
- 5g di lievito in polvere
- 1 uovo
- 50g di noci pecan tritate
- 155g di zucchero
- 45g di burro salato
- 70g di latte intero
- 15g di mascarpone
- 25g di tuorli d'uovo
- 10g di zucchero
- 300g di panna liquida intera
- 150g di caramello
- 170g di cioccolato al latte al 40%
- 375g di panna liquida intera al 35% di materia grassa
- 2 cucchiaini di purea di noci pecan

Préparation

1. Tronchetto n°3 di quest'anno, un tronchetto molto, molto goloso: un brownie, del caramello, delle noci pecan, del cioccolato.
2. giusto per concludere come si deve il pasto di Natale Materiale: Stampo per tronchetto Silikomart (ho usato lo stampo senza tappetino con motivo) Stampo per inserti Sac à poche Bocchetta 12mm Ingredienti: Ho usato la purea di noci pecan e le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho usato i cioccolati Caraïbes e Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 1h30 + 15 minuti di cottura + congelamento/scongeloPer un tronchetto di 25cm: Inserto ganache pecan: di panna liquida di purea di noci pecan di cioccolato al latte di miele di burro Riscaldare la panna con il miele.
5. Parallelamente, fate sciogliere il cioccolato.
6. Aggiungete la purea di pecan.
7. Versate poi la panna calda in 3 volte sul composto cioccolato-pecan, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
8. Quando la ganache è liscia e brillante, aggiungete il burro a pezzetti e mescolate nuovamente fino a incorporarlo completamente.
9. Versate la ganache nello stampo per inserti e mettete in congelatore fino a completo consolidamento.
10. Brownie alle noci pecan: di cioccolato fondente di burro salato di farina di zucchero di lievito in polvere 1 uovo di noci pecan tritate Fate sciogliere il burro con il cioccolato.
11. Sbattete le uova con lo zucchero, poi aggiungete il composto di burro e cioccolato fuso.

12. Aggiungete poi la farina e il lievito in polvere.
13. Incorporate infine le noci pecan.
14. Versate l'impasto in uno stampo ad uno spessore di 0,5 a 1 cm.
15. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.
16. Lasciate raffreddare, poi tagliate un rettangolo della dimensione giusta.
17. Caramello al burro salato: di panna liquida di zucchero di burro salato Riscaldare dolcemente la panna liquida.
18. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
19. Quando il caramello ha un bel colore, deglassate progressivamente con la panna calda mescolando bene.
20. Quando è omogeneo, togliete dal fuoco, poi aggiungete il burro a pezzetti.
21. Mescolate bene quindi lasciate raffreddare il caramello.
22. Mousse al caramello: di gelatina di latte intero di mascarpone di tuorli d'uovo di zucchero di panna liquida intera di caramello Reidratate la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
23. Riscaldare il latte con il mascarpone e il caramello.
24. Montate i tuorli con lo zucchero.
25. Versate il liquido caldo sopra, quindi rimettete tutto nella casseruola e cuocete mescolando continuamente fino a 83°C.
26. Aggiungete la gelatina reidratata e ben strizzata.
27. Lasciate raffreddare fino a 30°C, quindi montate la panna liquida in panna montata (non troppo ferma, altrimenti sarà più difficile da incorporare).
28. Aggiungetela delicatamente alla crema inglese al caramello, quindi passate immediatamente al montaggio.
29. Montaggio: Versate metà della mousse nello stampo per tronchetto.
30. Aggiungete l'inserito congelato, quindi coprite con la mousse.
31. Terminate aggiungendo il brownie.
32. Mettete nel congelatore fino al completo indurimento.
33. Ganache montata al cioccolato al latte & pecan: di cioccolato al latte al 40% di panna liquida intera al 35% di materia grassa 2 cucchiaini di purea di noci pecan Fate sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria o al microonde, lentamente.
34. Aggiungete la purea di pecan.
35. Riscaldare metà della panna, quindi versatela in tre volte sul cioccolato fuso mescolando bene, in modo da creare un'emulsione.
36. Aggiungete poi il resto della panna fredda, mescolate bene e mettete in frigorifero per almeno 6 ore, meglio una notte.
37. Poi, montate la ganache fino a ottenere una consistenza di panna montata.
38. Con una sac a poche, disporre la ganache sul tronchetto sformato ma sempre congelato.
39. Avvolgete il tronchetto con un foglio di carta chitarra o rodovalva, premete leggermente per appiattire la ganache, quindi rimettete nel congelatore fino a completa congelazione.
40. Finiture: Un po' di caramello Alcune noci pecan Rimuovete il foglio di carta chitarra dal tronchetto ancora congelato, quindi posatelo sul piatto di servizio e lasciatelo scongelare per almeno 3 ore in frigorifero.
41. Decorate con un po' di caramello e qualche noce pecan.
42. Poi, gustate!

