

Tronchetto speculoos, vaniglia e cioccolato

Ingrédients

- 65g di pasta di speculoos
- 65g di cioccolato al latte
- 15g di miele neutro, tipo acacia
- 20g di burro
- 50g di farina T55
- 35g di burro
- 35g di uova intere
- 70g di albumi
- 60g di tuorli d'uovo
- 45g di zucchero
- 125g di speculoos
- 45g di burro
- 2,7g di gelatina
- 70g di latte intero
- 15g di mascarpone
- 1 bacca di vaniglia
- 15g di zucchero semolato (1)
- 25g di tuorli d'uovo
- 10g di zucchero semolato (2)
- 300g di panna fresca intera (al 30 o 35% di materia grassa)
- 175g di cioccolato al latte al 40%
- 380g di panna fresca intera
- 50g pasta di speculoos
- 1 biscotto speculoos

Préparation

1. Della vaniglia, del cioccolato e degli speculoos, questo è il programma del ceppo n°4 di quest'anno!
2. A differenza degli altri ceppi, l'inserito di questo non ha bisogno di essere completamente congelato per il montaggio poiché si tratta di un biscotto arrotolato, quindi a livello organizzativo potete fare tutto nello stesso giorno se vi fa comodo (ma potete ovviamente anche prepararlo in più giorni e congelare le diverse parti a mano a mano).
3. Infine, se qualcuno vuole accentuare il lato speculoos, potete aggiungere un po' di cannella in polvere nella mousse alla vaniglia
Materiale : Stampo a ceppo Silikomart (ho utilizzato lo stampo senza tappetino con motivo) Termometro Frusta Piastra forata Sacche da pasticciare Ingredienti : Ho utilizzato la pasta di speculoos Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho utilizzato la vaniglia Norohy & il cioccolato Jivara di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ganache speculoos cioccolato al latte : di panna liquida di pasta di speculoos di cioccolato al latte di miele neutro, tipo acacia di burro Scaldare la panna con il miele.
6. Parallelamente, sciogliere il cioccolato.
7. Aggiungere la pasta di speculoos.
8. Successivamente, versare la panna calda in 3 volte sul composto cioccolato-speculoos, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
9. Quando la ganache è liscia e brillante, aggiungere il burro a pezzetti e mescolare nuovamente fino a che non è completamente incorporato.
10. Filmate la ganache e lasciatela raffreddare/cristallizzare completamente.

11. Biscotto pasta choux : di latte intero di farina T di burro di uova intere di albumi di tuorli d'uovo di zucchero Portare a ebollizione il latte e il burro.
12. Fuori dal fuoco, aggiungere la farina in una volta sola mescolando bene con un cucchiaino di legno, poi rimettere la casseruola sul fuoco medio per asciugare la pasta (cioè mescolarla sul fuoco per qualche minuto fino a ottenere una pellicola sul fondo della casseruola).
13. Travasate la pasta nella ciotola del robot fornito di foglia e fatelo partire fino a quando il vapore non sia più presente nella pasta.
14. Se non avete un robot, potete mescolare con una spatola, ci metterete solo più tempo.
15. Aggiungete quindi gradualmente le uova intere e i tuorli fino ad ottenere una pasta omogenea.
16. Montare gli albumi a neve, poi serrarli con lo zucchero fino a quando sia completamente sciolto.
17. Aggiungere un cucchiaino di meringa alla pasta choux mescolando energicamente, poi incorporare il resto delicatamente con una spatola.
18. Stendere la pasta su una teglia coperta con un tappetino da cottura o carta forno, formando un rettangolo di circa 30cm per 25cm.
19. Infornare il biscotto nel forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti (controllare la fine della cottura, il biscotto deve rimanere morbido per poterlo arrotolare).
20. Lasciarlo raffreddare.
21. Una volta che il biscotto è raffreddato, e la ganache ha una texture cremosa, stenderla in uno strato sottile sul biscotto.
22. Arrotolare il biscotto, poi rifilare i lati in modo da ottenere un rotolo di 25cm di lunghezza.
23. Metterlo nel congelatore mentre si preparano gli altri elementi.
24. Base speculoos ricostituita : di speculoos di burro Tritare gli speculoos in polvere.
25. Aggiungere il burro fuso e mescolare bene, poi stendere il composto su carta forno delle dimensioni del vostro stampo a ceppo (quindi 24 x 7cm qui).
26. Aprire la carta, poi infornare nel forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.
27. Lasciare raffreddare completamente prima di spostare il biscotto.
28. Mousse alla vaniglia : 2, di gelatina di latte intero di mascarpone 1 bacca di vaniglia di zucchero semolato (1) di tuorli d'uovo di zucchero semolato (2) di panna fresca intera (al 30 o 35% di materia grassa) Iniziare a preparare la crema inglese : mettere la gelatina in una ciotola d'acqua ben fredda.
29. Portare a ebollizione il latte, il mascarpone, i semi di vaniglia e lo zucchero (1).
30. Montare leggermente i tuorli d'uovo con lo zucchero (2).
31. Versare sopra metà del latte bollente mescolando bene, poi riversare tutto nella casseruola.
32. Cuocere a fuoco basso fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
33. Aggiungere la gelatina reidratata e strizzata, poi lasciare raffreddare la crema.
34. Montare la panna ben fredda fino a ottenere una chantilly non troppo ferma.
35. Quando la crema inglese è a 30°C circa, aggiungere una piccola quantità di chantilly e incorporarla mescolando vivacemente.
36. Aggiungere poi delicatamente il resto della chantilly, facendo attenzione a non far cadere il composto.
37. Passare immediatamente al montaggio.
38. Montaggio : Versare metà della mousse nello stampo a ceppo.
39. Aggiungere il biscotto arrotolato come inserto.
40. Ricoprire con la mousse, poi terminare con il biscotto speculoos.

41. Mettere nel congelatore fino al completo indurimento.
42. Ganache montata cioccolato al latte & speculoos, decorazione : di cioccolato al latte al 40% di panna fresca intera pasta di speculoos 1 biscotto speculoos Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria o al microonde, molto lentamente.
43. Aggiungere la pasta di speculoos.
44. Scaldare metà della panna, poi versarla in tre volte sul cioccolato fuso mescolando bene, in modo da creare un'emulsione.
45. Aggiungere la seconda metà della panna fredda, mescolare bene, poi coprire a contatto con la pellicola e lasciar riposare in frigorifero per almeno 6 ore, preferibilmente una notte.
46. Sformare il ceppo, metterlo sul piatto da portata e lasciarlo scongelare in frigorifero almeno 3 ore.
47. Poi montare la ganache fino a ottenere una consistenza di chantilly.
48. Mettere la ganache sul ceppo, decorare con speculoos sbriciolati e infine godetevi!