

Tronchetto gelato biscotto (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Ingrédients

- 220g di latte intero
- 60g di panna liquida intera
- 10g di latte in polvere
- 40g di zucchero semolato
- 1g di stabilizzante
- 15g di trimolina o miele o zucchero
- 45g di cuore di Guanaja (ho usato Guanaja classico)
- 40g di pasta di nocciole
- 125g di nocciole
- 125g di zucchero semolato
- 60g di albumi
- 105g di burro morbido
- 125g di zucchero di canna
- 50g di zucchero semolato
- 3g di fior di sale
- 2g di vaniglia liquida
- 180g di farina T45
- 30g di cacao in polvere
- 5g di bicarbonato di sodio
- 155g di cioccolato Guanaja
- 2 baccelli di vaniglia
- 500g di latte intero
- 50g di zucchero semolato (1)
- 25g di latte in polvere
- 20g di trimolina o miele o zucchero
- 1g di stabilizzante
- 20g di burro morbido
- 80g di tuorli d'uovo
- 50g di zucchero semolato (2)
- 300g di cioccolato fondente al 52% di cacao
- 75g di olio di vinaccioli o di arachidi
- 70g di briciole di sablé

Préparation

1. Come l'anno scorso, avevo voglia di proporvi un tronchetto gelato.
2. Questa volta, niente creazione, sono andata a pescare nel libro *Bûches* di Christophe Felder e Camille Lesecq, che contiene molti tronchetti pasticceri ma anche tronchetti gelato.
3. Tra questi, ho scelto un tronchetto che metterà (quasi) tutti d'accordo, il tronchetto Cookie: gelati alla vaniglia e cioccolato-nocciola, sablé al cioccolato e croccantini nocciole e cannella, un programma perfetto per il mese di dicembre!
4. La ricetta richiede una gelatiera, a parte questo è piuttosto facile, basta distribuire le preparazioni su più giorni affinché tutto possa congelarsi man mano.
5. Per informazione, avrete troppo croccantini e sicuramente troppi sablé al cacao, ma entrambe le ricette sono deliziose da gustare con un caffè a fine pasto, lo dico per caso ;) Stampi utilizzati: Stampo in silicone 25cm Stampo per inserti Ho utilizzato la mia gelatiera Kenwood che funziona come accessorio con il mio robot, è compatibile con diversi robot della marca.
6. Scaldate a 50°C il latte, la panna e il latte in polvere.

7. Aggiungete lo zucchero, lo stabilizzante e la trimolina.
8. Portate a ebollizione mescolando costantemente.
9. Tritate il cioccolato, mescolatelo con la pasta di nocciole, quindi versate il liquido bollente sopra in tre volte mescolando bene.
10. In seguito, fate raffreddare completamente la crema nel frigorifero e poi passate nella vostra gelatiera.
11. Versate il gelato così ottenuto nello stampo per inserti e mettete nel congelatore fino ad ottenere un inserto ben congelato.
12. Frantumate grossolanamente le nocciole.
13. Mescolate con la frusta lo zucchero, la vaniglia, la cannella e le nocciole tritate.
14. Aggiungete poi gli albumi.
15. Versate l'impasto così ottenuto in un tegame e fate riscaldare a fuoco dolce fino a raggiungere la temperatura di 70°C.
16. Lasciate raffreddare completamente mescolando regolarmente l'impasto.
17. Mettetelo una notte nel frigorifero.
18. Il giorno dopo, formate piccoli cumuli di impasto di 3cm con un cucchiaino su una teglia coperta da carta forno.
19. Infornate per circa 20 minuti a 170°C, quindi lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla teglia.
20. Mescolate il burro con gli zuccheri, il sale e la vaniglia.
21. Aggiungete poi la farina, il cacao e il bicarbonato setacciati.
22. Tritate finemente il cioccolato e aggiungetelo rapidamente all'impasto.
23. Mettete in frigorifero per 1 ora, poi stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno di uno spessore di 5mm.
24. Infornate a 170°C per 5 minuti, quindi tagliate dei quadrati di 4cm e infornate di nuovo per 5 a 8 minuti.
25. Quindi, schiacciate una parte dei sablé in modo da avere delle briciole per il gelato alla vaniglia.
26. Scaldate il latte con i semi di vaniglia a 30°C.
27. Aggiungete poi lo zucchero semolato (1), il latte in polvere, la trimolina e lo stabilizzante.
28. Continuate a riscaldare fino a 50°C poi aggiungete il burro e portate rapidamente a ebollizione.
29. Montate i tuorli con lo zucchero semolato (2) quindi versate il latte bollente sopra.
30. Riversate tutto nel tegame e cuocete alla rosa (85°C).
31. Versate la crema in un altro recipiente per fermare la cottura e copritela a contatto.
32. Mettetela in frigorifero fino a quando sarà ben fredda.
33. Poi, versatela nella gelatiera aggiungendo briciole di sablé in modo da ottenere il gelato vaniglia cookie.
34. Montaggio: Mettete un foglio di Rhodoid nel vostro stampo a tronchetto se non è in silicone.
35. Versate una parte del gelato alla vaniglia.
36. Aggiungete l'inserto di gelato al cioccolato.
37. Coprite con il resto del gelato alla vaniglia.
38. Non era indicato nella ricetta, ma ho deciso di terminare il montaggio con alcuni quadrati di sablé al cioccolato.
39. Poi, mettete nel congelatore fino a quando il gelato sarà ben duro in modo da poterlo smodellare facilmente.
40. Fate fondere delicatamente il cioccolato.
41. Aggiungete l'olio di vinaccioli, mescolate bene.

42. Infine, sbriciolate di sablé in briciole più o meno grandi e aggiungetele alla glassa.
43. Versate la glassa sul tronchetto congelato e smodellato, quindi rimettetelo nel congelatore.
44. Estratelo dal congelatore qualche minuto prima della degustazione, e godetevi il piacere!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com