TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CAFFÈ E CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ricetta personalizzata

Per un tronchetto da 28 cm

Inserto - Cremoso al cioccolato fondente

60 g di latte intero
60 g di panna fresca da montare
24 g di tuorli
9 g di zucchero semolato
1,5 g di gelatina in fogli
45 g di cioccolato fondente Caraïbe o di cioccolato fondente con il 65–70% di cacao

Reidrata la gelatina in una ciotola capiente d'acqua fredda.
Prepara una crema inglese. Porta a ebollizione latte e panna e nel frattempo sbatti i tuorli con lo zucchero.
Versa il liquido bollente sui tuorli mescolando bene con la frusta, poi rimetti tutto nel pentolino.
Cuoci mescolando continuamente fino a 84 °C e togli dal fuoco.
Aggiungi la gelatina reidratata e strizzata e poi il cioccolato fuso. Frulla con un frullatore a immersione.
Versa nello stampo per inserto e congela.

Base - Pasta savoiardo

60 g di albumi (circa 2 albumi)
50 g di zucchero semolato
40 g di tuorli (circa 2–3 tuorli)
50 g di farina francese T55
Zucchero a velo q.b.

Prepara una meringa francese. Monta gli albumi, aggiungi lo zucchero in tre riprese e aumenta gradualmente la velocità della planetaria. La meringa è pronta quando è liscia e lucida e forma una punta ricurva.
Aggiungi i tuorli e sbatti ancora per pochi secondi, quanto basta per incorporarli.
Incorpora delicatamente la farina setacciata con una spatola flessibile.
Su una teglia rivestita con carta da forno, forma con un sac à poche un rettangolo delle dimensioni dello stampo per tronchetto.
Spolvera due volte con zucchero a velo e cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 12–15 minuti.
Lascia raffreddare.

Strato croccante - Mandorla e cioccolato bianco

45 g di pasta pura di mandorle
60 g di cioccolato bianco Ivoire
25 g di crêpes dentelles (cialde croccanti)

Fai sciogliere il cioccolato.
Aggiungi la pasta di mandorle e poi le cialde sbriciolate.
Stendi lo strato croccante sulla base ritagliata a misura e congela il tutto.

Mousse - Mousse al caffè

50 g di tuorli
60 g di zucchero
4 g di gelatina
125 g di latte
5 g di estratto di caffè
230 g di panna liquida al 35% di grassi

Reidrata la gelatina in una ciotola d'acqua.
Sbatti i tuorli con lo zucchero.
Scalda il latte con l'estratto di caffè e versalo sui tuorli.
Rimetti il composto nel pentolino e cuoci fino a 83 °C.
Aggiungi la gelatina reidratata, strizzandola se usi quella in fogli, e lascia raffreddare fino a 35 °C.
Monta la panna fino a ottenere una consistenza morbida e incorporala delicatamente alla crema al caffè.
Procedi al montaggio.

Montaggio - Congelamento

Versa un terzo della mousse sul fondo dello stampo per tronchetto.
Distribuiscila sulle pareti dello stampo.
Metti al centro l'inserto congelato.
Copri con la mousse.
Aggiungi la base ricoperta con lo strato croccante.
Livella con la mousse rimasta.
Congela fino a quando il tronchetto sarà ben rassodato.

Decorazione - Glassa croccante al cioccolato

250 g di cioccolato a scelta
60 g di olio dal gusto neutro, per esempio di vinaccioli
50 g di nocciole, mandorle o pistacchi tritati
Qualche nocciola per decorare

Fai sciogliere dolcemente il cioccolato, poi aggiungi l'olio e la frutta secca tritata.

Quando la glassa raggiunge circa 35 °C, togli il tronchetto dallo stampo e mettilo su una griglia con un recipiente sotto per raccogliere la glassa in eccesso.
Versa la glassa sul tronchetto.