TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CAFFÈ E CREMOSO ALLA NOCCIOLA

Ricetta personalizzata

Per un tronchetto da 28 cm

Inserto - Cremoso alla nocciola

1,8 g di gelatina

25 g di zucchero

25 g di tuorli

135 g di panna liquida al 30% o al 35% di grassi

70 g di pasta pura di nocciole

Reidrata la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.

Sbatti i tuorli con lo zucchero.

Scalda la panna con la pasta di nocciole e versala sui tuorli.

Rimetti il composto nel pentolino e cuoci a fuoco basso mescolando continuamente fino a 85 °C.

Fuori dal fuoco aggiungi la gelatina reidratata, strizzandola se usi quella in fogli.

Versa nello stampo per inserto e congela fino a quando il cremoso sarà ben rassodato.

Base - Dacquoise

45 g di farina di nocciole o mandorle

25 g di zucchero a velo

65 g di albumi

30 g di zucchero semolato

5 g di latte in polvere

10 g di farina francese T45

Mescola la farina di nocciole o mandorle con lo zucchero a velo.

Monta gli albumi e aggiungi poco per volta lo zucchero semolato per renderli più sodi.

Quando gli albumi sono montati a neve ferma, incorpora la miscela di frutta secca e zucchero a velo, poi il latte in polvere e la farina. Mescola delicatamente per evitare di smontare gli albumi.

Su una teglia rivestita con carta da forno, forma con un sac à poche un rettangolo lungo 25 cm e largo 8 cm.

Cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 15–20 minuti e lascia raffreddare.

Strato croccante - Pralinato alla nocciola e feuilletine

55 g di pralinato di nocciole
35 g di cioccolato al latte con il 40% di cacao
45 g di crêpes dentelles (cialde croccanti) sbriciolate

Fai sciogliere il cioccolato a bagnomaria, poi aggiungi il pralinato e 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 - Ganache montata al cioccolato al latte

170 g di cioccolato al latte con il 40% di cacao

375 g di panna liquida al 35% di grassi

Scalda metà della panna.

Versala sul cioccolato parzialmente fuso e frulla fino a ottenere una ganache liscia.

Aggiungi la panna fredda rimasta e frulla di nuovo.

Copri con pellicola a contatto e lascia riposare in frigorifero per almeno 6 ore, idealmente tutta la notte.

Monta la ganache ben fredda e distribuiscila sul tronchetto con un sac à poche.