TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CAFFÈ E GANACHE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Ricetta personalizzata

Per un tronchetto da 28 cm

Inserto - Ganache al cioccolato e nocciola

95 g di panna liquida

120 g di pasta pura di nocciole

125 g di cioccolato al latte

25 g di miele

35 g di burro

Scalda la panna con il miele.

Nel frattempo sciogli il cioccolato e aggiungi la pasta di nocciole.

Versa la panna calda sul composto di cioccolato e nocciole in 3 riprese, mescolando bene dopo ogni aggiunta.

Quando la ganache è liscia e lucida, aggiungi il burro a pezzetti e mescola fino a incorporarlo completamente.

Versa nello stampo per inserto e congela fino a quando la ganache sarà ben rassodata.

Base - Base di biscotto cookie

80 g di burro

35 g di zucchero muscovado

35 g di zucchero

35 g di uovo

1 g di lievito per dolci

105 g di farina

5 g di amido di mais

1 g di sale

75 g di noci, nocciole, mandorle, pistacchi o noci pecan tritati

90 g di cioccolato

Lavora il burro con i due zuccheri.

Aggiungi l'uovo e sbatti brevemente per incorporarlo.

In un'altra ciotola mescola farina, amido di mais, sale e lievito.

Unisci gli ingredienti secchi al composto di burro, zucchero e uovo. Lavora solo fino a ottenere un impasto omogeneo.

Incorpora la frutta secca tritata e poi le gocce di cioccolato.

Preriscalda il forno a 210 °C.

Stendi l'impasto in un rettangolo di 1 cm di spessore, poco più grande della base dello stampo. Cuoci per 8–10 minuti, poi lascia raffreddare sulla teglia.

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.