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 - 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 - 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 - 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.