TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CARAMELLO AL BURRO SALATO 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 - 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 caramello al burro salato

3 g di gelatina
70 g di latte intero
15 g di mascarpone
25 g di tuorli
10 g di zucchero
300 g di panna fresca da montare
150 g di caramello al burro salato

Reidrata la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.
Scalda il latte con il mascarpone e il caramello.
Sbatti i tuorli con lo zucchero.
Versa il liquido caldo sui tuorli, rimetti il composto nel pentolino e cuoci fino a 83 °C mescolando continuamente.
Aggiungi la gelatina reidratata, strizzandola se usi quella in fogli.
Lascia raffreddare fino a 30 °C. Monta la panna fino a ottenere una consistenza morbida, così sarà più facile incorporarla.
Incorpora la panna delicatamente alla crema inglese al caramello e procedi subito 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.