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 - 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 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 - Namelaka alla vaniglia

50 g di latte intero
1 baccello di vaniglia
1 g di gelatina
85 g di cioccolato bianco
100 g di panna fresca da montare

Reidrata la gelatina in acqua fredda.
Scalda il latte con i semi di vaniglia, aggiungi la gelatina reidratata e versa sul cioccolato bianco già sciolto.
Mescola fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Aggiungi la panna fredda e frulla con un frullatore a immersione.
Copri con pellicola a contatto e lascia cristallizzare per 1 notte in frigorifero.

Lo stesso giorno, togli il tronchetto dallo stampo e trasferiscilo sul piatto da portata.
Lascialo scongelare per 1 notte in frigorifero.
Il giorno successivo, spalma la namelaka su tutta la superficie e forma dei ciuffetti sulla sommità con un sac à poche.
Decora con pralinato e nocciole.