TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CARAMELLO AL BURRO SALATO 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 - 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 - Panna montata zuccherata

250 g di panna liquida al 35% di grassi

25 g di zucchero a velo

Scorza grattugiata di 1 limone, vaniglia o acqua di fiori d'arancio

Togli il tronchetto dallo stampo e lascialo in frigorifero per 3–4 ore.

Monta la panna, poi aggiungi lo zucchero a velo e l'aroma scelto.

Decora il tronchetto con la panna usando un sac à poche.