TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE 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 - Riso soffiato

75 g di cioccolato fondente o al latte
25 g di riso soffiato

Fai sciogliere il cioccolato dolcemente e mescolalo con il riso soffiato.
Stendi lo strato croccante sulla base ritagliata a misura e congela il tutto.

Mousse - Mousse al cioccolato al latte

180 g di cioccolato al latte con il 40% di cacao
55 g di latte intero
225 g di panna liquida al 35% di grassi

Scalda il latte.
Fai sciogliere il cioccolato, poi versa il latte caldo in più riprese, mescolando bene fino a ottenere una ganache liscia e lucida.
Quando la ganache è a 50–55 °C, monta la panna fino a ottenere una consistenza morbida e incorporala delicatamente.
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 - 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.