TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE 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 - Biscuit al cioccolato

50 g di burro

210 g di cioccolato fondente

200 g di albumi

65 g di zucchero semolato

50 g di tuorli

Fai sciogliere il cioccolato e il burro a 50 °C.

Monta gli albumi e aggiungi gradualmente lo zucchero fino a ottenere una meringa soda.

Incorpora un po' di meringa al composto di burro e cioccolato, poi aggiungi i tuorli.

Incorpora delicatamente il resto della meringa con una spatola flessibile.

Versa in un telaio e cuoci a 180 °C per 10–15 minuti.

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.