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 - Dacquoise

45 g di farina di nocciole o mandorle

25 g di zucchero a velo

65 g di albumi

30 g di zucchero semolato

5 g di latte in polvere

10 g di farina francese T45

Mescola la farina di nocciole o mandorle con lo zucchero a velo.

Monta gli albumi e aggiungi poco per volta lo zucchero semolato per renderli più sodi.

Quando gli albumi sono montati a neve ferma, incorpora la miscela di frutta secca e zucchero a velo, poi il latte in polvere e la farina. Mescola delicatamente per evitare di smontare gli albumi.

Su una teglia rivestita con carta da forno, forma con un sac à poche un rettangolo lungo 25 cm e largo 8 cm.

Cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 15–20 minuti e 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 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.