TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E GANACHE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Ricetta personalizzata

Per un tronchetto da 28 cm

Inserto - Ganache al cioccolato e nocciola

95 g di panna liquida
120 g di pasta pura di nocciole
125 g di cioccolato al latte
25 g di miele
35 g di burro

Scalda la panna con il miele.
Nel frattempo sciogli il cioccolato e aggiungi la pasta di nocciole.
Versa la panna calda sul composto di cioccolato e nocciole in 3 riprese, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
Quando la ganache è liscia e lucida, aggiungi il burro a pezzetti e mescola fino a incorporarlo completamente.
Versa nello stampo per inserto e congela fino a quando la ganache sarà ben rassodata.

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 - 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.