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 - Base madeleine

55 g di farina francese T45
3 g di lievito per dolci
55 g di burro
1 uovo a temperatura ambiente
30 g di zucchero semolato
25 g di miele

Setaccia la farina con il lievito e fai sciogliere il burro.
Mescola l'uovo, lo zucchero e il miele con una spatola flessibile. Incorpora farina e lievito e infine il burro fuso.
Lascia riposare l'impasto in frigorifero per almeno 6 ore, idealmente tutta la notte.
Versa l'impasto in un telaio rettangolare lungo circa 25–30 cm e largo 10 cm e inforna a 180 °C in forno preriscaldato.
Cuoci per 2 minuti, abbassa la temperatura a 160 °C e continua la cottura per altri 10 minuti circa.

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 - Glassa croccante al cioccolato

250 g di cioccolato a scelta
60 g di olio dal gusto neutro, per esempio di vinaccioli
50 g di nocciole, mandorle o pistacchi tritati
Qualche nocciola per decorare

Fai sciogliere dolcemente il cioccolato, poi aggiungi l'olio e la frutta secca tritata.

Quando la glassa raggiunge circa 35 °C, togli il tronchetto dallo stampo e mettilo su una griglia con un recipiente sotto per raccogliere la glassa in eccesso.
Versa la glassa sul tronchetto.