TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 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 - 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 - Mandorla e cioccolato bianco

45 g di pasta pura di mandorle
60 g di cioccolato bianco Ivoire
25 g di crêpes dentelles (cialde croccanti)

Fai sciogliere il cioccolato.
Aggiungi la pasta di mandorle e poi le cialde sbriciolate.
Stendi lo strato croccante sulla base ritagliata a misura e congela il tutto.

Mousse - Mousse al cioccolato fondente

125 g di latte intero
2 g di gelatina
145 g di cioccolato fondente
250 g di panna liquida al 35% di grassi

Reidrata la gelatina in acqua fredda.
Scalda il latte e aggiungi la gelatina reidratata, strizzandola se usi quella in fogli.
Versa sul cioccolato fondente già sciolto e frulla fino a ottenere una ganache liscia e lucida.
Quando il composto raggiunge 45 °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.