TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL LIMONE 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 - 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 limone

90 g di succo di limone
Scorza grattugiata di 3 limoni
1 uovo
1 tuorlo
75 g di zucchero
15 g di amido di mais
75 g di burro
300 g di panna fresca da montare

Mescola lo zucchero con la scorza.
Aggiungi l'uovo e il tuorlo, sbatti bene e incorpora l'amido di mais.
Scalda il succo di limone e versalo sul composto di uova.
Rimetti tutto nel pentolino e cuoci a fuoco medio mescolando continuamente finché si addensa.
Fuori dal fuoco aggiungi il burro a pezzetti e mescola bene oppure frulla con un frullatore a immersione.
Copri con pellicola a contatto e lascia raffreddare completamente in frigorifero.
Monta la panna fino a ottenere una consistenza morbida e incorporala delicatamente alla crema al limone.
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.