TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL LIMONE 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 - 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 - 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 - Granella di frutta secca

Da 250 g a 300 g di nocciole, mandorle, pistacchi o noci pecan tritati

Lascia scongelare il tronchetto per un'ora in frigorifero.

Rotolalo nella granella.

Rimettilo in frigorifero per almeno altre 3 ore per completare lo scongelamento.