TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL LIMONE E LEMON CURD

Ricetta personalizzata

Per un tronchetto da 28 cm

Inserto - Lemon curd

2 uova

75 g di zucchero

110 g di burro

Scorza grattugiata di 2 limoni

65 g di succo di limone

Mescola la scorza di limone con lo zucchero in una ciotola.

Aggiungi le uova e poi il succo di limone, sbattendo bene.

Fai addensare a fuoco medio mescolando spesso.

Quando la crema è densa, toglila dal fuoco e aggiungi il burro a pezzetti.

Frulla con un frullatore a immersione e versa nello stampo per inserto.

Congela fino a quando la crema 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 - 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 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 - 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.