TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE ALLA VANIGLIA 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 - Pasta savoiardo

60 g di albumi (circa 2 albumi)

50 g di zucchero semolato

40 g di tuorli (circa 2–3 tuorli)

50 g di farina francese T55

Zucchero a velo q.b.

Prepara una meringa francese. Monta gli albumi, aggiungi lo zucchero in tre riprese e aumenta gradualmente la velocità della planetaria. La meringa è pronta quando è liscia e lucida e forma una punta ricurva.

Aggiungi i tuorli e sbatti ancora per pochi secondi, quanto basta per incorporarli.

Incorpora delicatamente la farina setacciata con una spatola flessibile.

Su una teglia rivestita con carta da forno, forma con un sac à poche un rettangolo delle dimensioni dello stampo per tronchetto.

Spolvera due volte con zucchero a velo e cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 12–15 minuti.

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 alla vaniglia

58 g di latte intero
12 g di panna fresca da montare
1 baccello di vaniglia
20 g di tuorli
20 g di zucchero
2,3 g di gelatina
250 g di panna fresca da montare

Reidrata la gelatina in acqua fredda.
Scalda il latte con la quantità minore di panna e i semi del baccello di vaniglia.
Sbatti i tuorli con lo zucchero.
Versa il liquido caldo sui tuorli, rimetti il composto nel pentolino e cuoci, mescolando continuamente, finché vela il dorso di un cucchiaio (83 °C).
Aggiungi la gelatina reidratata, strizzandola se usi quella in fogli.
Quando la crema inglese alla vaniglia raggiunge 35 °C, monta la quantità maggiore di panna fino a ottenere una consistenza morbida.
Incorpora delicatamente la panna alla crema inglese a 28–30 °C e 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 - Namelaka alla vaniglia

50 g di latte intero
1 baccello di vaniglia
1 g di gelatina
85 g di cioccolato bianco
100 g di panna fresca da montare

Reidrata la gelatina in acqua fredda.
Scalda il latte con i semi di vaniglia, aggiungi la gelatina reidratata e versa sul cioccolato bianco già sciolto.
Mescola fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Aggiungi la panna fredda e frulla con un frullatore a immersione.
Copri con pellicola a contatto e lascia cristallizzare per 1 notte in frigorifero.

Lo stesso giorno, togli il tronchetto dallo stampo e trasferiscilo sul piatto da portata.
Lascialo scongelare per 1 notte in frigorifero.
Il giorno successivo, spalma la namelaka su tutta la superficie e forma dei ciuffetti sulla sommità con un sac à poche.
Decora con pralinato e nocciole.