TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE ALLA VANIGLIA E GANACHE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Ricetta personalizzata

Per un tronchetto da 28 cm

Inserto - Ganache al cioccolato e nocciola

95 g di panna liquida
120 g di pasta pura di nocciole
125 g di cioccolato al latte
25 g di miele
35 g di burro

Scalda la panna con il miele.
Nel frattempo sciogli il cioccolato e aggiungi la pasta di nocciole.
Versa la panna calda sul composto di cioccolato e nocciole in 3 riprese, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
Quando la ganache è liscia e lucida, aggiungi il burro a pezzetti e mescola fino a incorporarlo completamente.
Versa nello stampo per inserto e congela fino a quando la ganache sarà ben rassodata.

Base - Base madeleine

55 g di farina francese T45
3 g di lievito per dolci
55 g di burro
1 uovo a temperatura ambiente
30 g di zucchero semolato
25 g di miele

Setaccia la farina con il lievito e fai sciogliere il burro.
Mescola l'uovo, lo zucchero e il miele con una spatola flessibile. Incorpora farina e lievito e infine il burro fuso.
Lascia riposare l'impasto in frigorifero per almeno 6 ore, idealmente tutta la notte.
Versa l'impasto in un telaio rettangolare lungo circa 25–30 cm e largo 10 cm e inforna a 180 °C in forno preriscaldato.
Cuoci per 2 minuti, abbassa la temperatura a 160 °C e continua la cottura per altri 10 minuti circa.

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 - 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.