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 - 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 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.