TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE ALLA VANIGLIA 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 - Base di biscotto cookie

80 g di burro

35 g di zucchero muscovado

35 g di zucchero

35 g di uovo

1 g di lievito per dolci

105 g di farina

5 g di amido di mais

1 g di sale

75 g di noci, nocciole, mandorle, pistacchi o noci pecan tritati

90 g di cioccolato

Lavora il burro con i due zuccheri.

Aggiungi l'uovo e sbatti brevemente per incorporarlo.

In un'altra ciotola mescola farina, amido di mais, sale e lievito.

Unisci gli ingredienti secchi al composto di burro, zucchero e uovo. Lavora solo fino a ottenere un impasto omogeneo.

Incorpora la frutta secca tritata e poi le gocce di cioccolato.

Preriscalda il forno a 210 °C.

Stendi l'impasto in un rettangolo di 1 cm di spessore, poco più grande della base dello stampo. Cuoci per 8–10 minuti, poi lascia raffreddare sulla teglia.

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 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 - Panna montata zuccherata

250 g di panna liquida al 35% di grassi

25 g di zucchero a velo

Scorza grattugiata di 1 limone, vaniglia o acqua di fiori d'arancio

Togli il tronchetto dallo stampo e lascialo in frigorifero per 3–4 ore.

Monta la panna, poi aggiungi lo zucchero a velo e l'aroma scelto.

Decora il tronchetto con la panna usando un sac à poche.