

Bûche mendiante (chocolate amargo e frutas secas: avelã, pistache, amêndoa)

Ingrédients

- 12g de gemas de ovo
- 12g de açúcar
- 0,7g de gelatina
- 70g de creme de leite integral
- 33g de purê de pistache
- 12g de gemas de ovo
- 12g de açúcar
- 0,7g de gelatina
- 70g de creme de leite integral
- 33g de purê de amêndoa
- 50g de manteiga
- 210g de chocolate amargo
- 200g de claras de ovo
- 65g de açúcar refinado
- 50g de gemas de ovo
- 85g de praliné de avelã
- 125g de leite integral
- 2g de gelatina
- 145g de chocolate amargo
- 250g de creme de leite com 35% de gordura.
- 250g de chocolate amargo
- 65g de óleo neutro

Préparation

1. Eu percebi que não tinha muita tronco muito chocolate por aqui, então decidi corrigir isso com um tronco de chocolate amargo e frutas secas, inspirado nos clássicos mendicantes que encontramos em muitas mesas durante as festas de fim de ano.
2. Este tronco é ao mesmo tempo intenso em chocolate e muito saboroso com os cremosos de pistache & amêndoa, e claro, o praliné de avelã.
3. Última coisa, ele é sem glúten, pois não contém crocante (a crocância é proporcionada pelas frutas secas inteiras) e o biscoito de chocolate é sem farinha. Material :Meu molde para tronco e molde para inserto vêm de Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado na inscrição para 10 de desconto (afiliado).
4. Ingredientes :Eu usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Eu usei o xarope de bordo e as nozes pecan Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparação : 1h30 + 15 minutos de cozimento + tempo de congelamento e descongelamentoPara um tronco de 28cm : Inserto cremoso de pistache : de gemas de ovo de açúcar 0, de gelatina de creme de leite integral de purê de pistache Reidrate a gelatina em água fria.
7. Aqueça o creme.
8. Bata as gemas de ovo com o açúcar; despeje o creme quente sobre elas, depois cozinhe a 83°C mexendo sem parar.
9. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e depois o purê de pistache.
10. Despeje o cremoso no molde para inserto e coloque no congelador.

11. Inserto cremoso de amêndoa : de gemas de ovo de açúcar 0, de gelatina de creme de leite integral de purê de amêndoa Reidrate a gelatina em água fria.
12. Aqueça o creme.
13. Bata as gemas de ovo com o açúcar; despeje o creme quente sobre elas, depois cozinhe a 83°C mexendo sem parar.
14. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e depois o purê de amêndoa.
15. Despeje o cremoso de amêndoa no molde para inserto sobre o cremoso de pistache, e coloque no congelador.
16. Biscoito de chocolate : de manteiga de chocolate amargo de claras de ovo de açúcar refinado de gemas de ovo de praliné de avelã Algumas avelãs, amêndoas, pistaches inteiros Derreta o chocolate e a manteiga a 50°C.
17. Bata as claras em neve e firme-as com o açúcar para obter um merengue.
18. Incorpore uma pequena parte das claras batidas à mistura de manteiga/chocolate, depois adicione as gemas de ovo.
19. Por fim, adicione o restante do merengue delicadamente com uma espátula.
20. Despeje em uma forma e asse por 10 a 15 minutos a 180°C.
21. Deixe esfriar e depois corte dois retângulos de 28cm de comprimento por 7cm de largura.
22. Em um dos dois, espalhe o praliné de avelã e adicione as frutas secas inteiras.
23. Cubra com o segundo biscoito.
24. Coloque no congelador até a montagem.
25. Mousse de chocolate amargo : de leite integral de gelatina de chocolate amargo de creme de leite com 35% de gordura.
26. Reidrate a gelatina em água fria.
27. Aqueça o leite e depois adicione a gelatina reidratada (e espremida se você estiver usando gelatina em folhas).
28. Despeje sobre o chocolate amargo previamente derretido, misture para obter uma ganache lisa e brilhante.
29. Quando a mistura estiver a 45°C, bata o creme de leite em chantilly não muito firme e incorpore delicadamente à ganache.
30. Passe imediatamente à montagem.
31. Montagem : Despeje 1/3 da mousse no fundo do molde.
32. Adicione o inserto de pistache/amêndoa, depois cubra com mousse.
33. Termine adicionando o biscoito duplo de chocolate e alise com o restante da mousse.
34. Coloque no congelador até a solidificação completa.
35. Acabamentos : de chocolate amargo de óleo neutro Algumas pistaches, amêndoas, avelãs inteiras Derreta o chocolate e depois adicione o óleo e misture bem.
36. Desenforme o tronco e coloque-o sobre uma grade.
37. Despeje a cobertura por cima e depois adicione as frutas secas inteiras.
38. Deixe descongelar na geladeira por pelo menos 4 horas antes de se deliciar!