

Bûche de castanha e caramelo com manteiga salgada

Ingrédients

- 150g de açúcar refinado
- 100g de creme de leite
- 50g de manteiga salgada
- 30g de gemas de ovo
- 20g de açúcar
- 2g de gelatina
- 75g de leite integral
- 75g de creme de leite
- 175g de creme de castanha
- 105g de creme de castanha
- 45g de manteiga
- 1 ovo
- 45g de farinha de castanha
- 15g de açúcar
- 10g de farinha de amêndoa
- 7g de mel
- 3g de fermento em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 3g de gelatina
- 70g de leite integral
- 15g de mascarpone (substituível por creme de leite com 35% de gordura)
- 25g de gemas de ovo
- 10g de açúcar
- 300g de creme de leite integral
- 150g de caramelo
- 300g de chocolate dulcey
- 60g de óleo neutro

Préparation

1. Eu ainda tenho algumas receitas de troncos para compartilhar com vocês neste Natal de 2025, então aqui está uma: eu ainda não tinha feito um tronco de castanha, receita que é bastante tradicional, e alguém me sugeriu a combinação com o caramelo, e o resultado está aqui.
2. Um tronco muito saboroso com sua mousse de caramelo com manteiga salgada, e sem glúten, pois o biscoito contém apenas farinha de castanha.
3. Você pode, claro, usar um caramelo com manteiga salgada comprado, e se você não quiser um tronco muito doce, eu recomendo verificar o teor de açúcar do creme de castanha. 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 extrato de baunilha Norohy e o chocolate dulcey da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 1h30 + 15 minutos de cozimento + tempo de congelamento & descongelamento Para um tronco de 28cm: Caramelo com manteiga salgada: de açúcar refinado de creme de leite de manteiga salgada Opcional: extrato de baunilha Prepare um caramelo seco com o açúcar.
6. Paralelamente, aqueça o creme (com a baunilha, se você estiver usando).
7. Quando o caramelo tiver uma bonita cor âmbar, deglace lentamente com o creme quente (cuidado para não se queimar, a mistura vai espumar e fazer bolhas).
8. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.

9. Continue cozinhando por 2 a 3 minutos, depois despeje o caramelo em um pote e deixe esfriar.
10. Inseto de creme de castanha: de gemas de ovo de açúcar de gelatina de leite integral de creme de leite de creme de castanha Opcional: um pouco de extrato de baunilha Hidrate a gelatina em água fria.
11. Bata as gemas de ovo com o açúcar.
12. Aqueça o leite com o creme (e a baunilha, se você estiver usando).
13. Despeje sobre as gemas de ovo misturando bem, depois devolva tudo à panela.
14. Cozinhe até a temperatura de 83°C, mexendo constantemente, depois fora do fogo adicione a gelatina hidratada (e espremida se você estiver usando folhas) e o creme de castanha.
15. Quando o creme estiver bem homogêneo, despeje no molde para inserto e coloque no congelador até firmar completamente.
16. Molhadinho de castanha: de creme de castanha de manteiga 1 ovo de farinha de castanha de açúcar de farinha de amêndoa de mel de fermento em pó 1 colher de chá de extrato de baunilha Misture a manteiga amolecida com o açúcar, depois adicione o ovo.
17. Adicione a baunilha e o creme de castanha, depois o mel e a farinha de amêndoa, e por fim a farinha e o fermento.
18. Despeje a massa em uma forma retangular.
19. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 10 a 15 minutos, o biscoito deve estar dourado e macio.
20. Mousse de caramelo com manteiga salgada: de gelatina de leite integral de mascarpone (substituível por creme de leite com 35% de gordura) de gemas de ovo de açúcar de creme de leite integral de caramelo Hidrate a gelatina em uma tigela com água fria.
21. Aqueça o leite com o mascarpone e o caramelo.
22. Bata as gemas de ovo com o açúcar.
23. Despeje o líquido quente sobre as gemas, depois devolva tudo à panela e cozinhe mexendo constantemente até 83°C.
24. Adicione a gelatina hidratada e bem espremida.
25. Deixe esfriar até 30°C, depois bata o creme de leite em chantilly (não muito firme, senão será mais difícil de incorporar).
26. Adicione delicadamente ao creme de baunilha com caramelo, depois passe imediatamente para a montagem.
27. Montagem: Despeje 2/3 da mousse no fundo do seu molde para tronco.
28. Adicione o inserto congelado ao centro.
29. Cubra com um pouco de mousse, depois o biscoito recortado no tamanho certo.
30. Por fim, alise com mousse antes de colocar o molde no congelador até firmar completamente.
31. Acabamentos: de chocolate dulcey de óleo neutro Algumas castanhas glaceadas e caramelo para a decoração Derreta lentamente o chocolate dulcey e adicione o óleo neutro.
32. Quando a cobertura estiver homogênea e a cerca de 35°C, desenforme o tronco e coloque-o sobre uma grade.
33. Despeje a cobertura sobre o tronco.
34. Deixe cristalizar e depois decore com um pouco de caramelo e algumas castanhas glaceadas.
35. Deixe o tronco descongelar na geladeira por pelo menos 4 horas antes de saborear!