

# Rolo de chocolate ao leite e avelã

## Ingrédients

- 95g de creme líquido a 35% de gordura
- 120g de pasta de avelã
- 125g de chocolate Azelia
- 25g de mel
- 35g de manteiga
- 190g de farinha
- 35g de pó de avelã
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 100g de manteiga em ponto de pomada
- 45g de açúcar
- 35g de açúcar mascavo claro
- 1 ovo
- 35g de crepes dentelle
- 55g de chocolate Azelia
- 40g de praliné de avelã
- 100g de leite integral
- 2g de gelatina
- 160g de chocolate Azelia
- 200g de creme líquido a 35% de gordura
- 250g de chocolate ao leite Azelia
- 50g de óleo neutro
- 50g de avelãs picadas

## Préparation

1. Primeiro tronco para este Natal de 2023, sabores clássicos que encantarão jovens e adultos: um tronco de chocolate ao leite e avelã, muito indulgente, claro Para este tronco, usei o chocolate ao leite com avelã Azelia da Valrhona.
2. Se desejar um resultado mais achocolatado, você pode usar um chocolate ao leite com mais cacau (Jivara ou Bahibé), o tronco ficará um pouco menos doce e o sabor da avelã será um pouco mais sutil.
3. Como base para este tronco, quis fazer um grande biscoito Spritz para manter o espírito natalino, usei a receita de Nicolas Paciello, que eu gosto muito.
4. Um pouco de crocante de praliné, uma ganache cremosa e uma mousse leve, e voilà!
5. Material: Forma para tronco Silikomart (usei a forma sem tapete com padrão) Forma para inserto Termômetro Batedor Mini espátula angular Placa perfurada Mangas de confeitar descartáveis Ingredientes: Usei o chocolate Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Usei o pó de avelã e a pasta de avelã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Tempo de preparo: 1h15 + 15 minutos de cozimento + congelamento Para um tronco de 25cm: Inserto choco-avela: de creme líquido a 35% de gordura de pasta de avelã de chocolate Azelia de mel de manteiga Aqueça o creme líquido com o mel.
8. Ao mesmo tempo, derreta suavemente o chocolate e adicione a pasta de avelã.
9. Despeje o creme quente aos poucos sobre o chocolate derretido, mexendo bem após cada adição.
10. Quando a ganache estiver lisa e brilhante, adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos e, se necessário, use um mixer de imersão para homogeneizar bem a ganache.

11. Despeje-a na forma de inserção, em seguida, coloque a forma no congelador até congelar completamente.
12. O biscoito spritz: de farinha de pó de avelã 1 colher de chá de fermento em pó 1 pitada de sal de manteiga em ponto de pomada de açúcar de açúcar mascavo claro 1 ovo Pré-aqueça o forno a 200°C.
13. Misture os pós: farinha, pó de avelã, fermento e sal.
14. Misture a manteiga em ponto de pomada com os dois tipos de açúcar.
15. Adicione então o ovo, depois os ingredientes secos previamente misturados.
16. Coloque a massa em uma manga de confeitar com bico estrela.
17. Molde um biscoito do tamanho da sua forma de tronco, com no máximo 1 cm de espessura.
18. Com o restante da massa, você poderá fazer biscoitos individuais.
19. Abaixar a temperatura do forno para 175°C e asse o biscoito por 15 minutos.
20. Deixe esfriar.
21. O crocante praliné: de crepes dentelle de chocolate Azelia de praliné de avelã Derreta o chocolate, adicione o praliné e depois as crepes dentelle esmagadas.
22. Espalhe o crocante sobre o biscoito resfriado, em seguida, leve à geladeira para cristalizar.
23. A mousse de chocolate ao leite: de leite integral de gelatina de chocolate Azelia de creme líquido a 35% de gordura Coloque a gelatina em uma tigela com água fria.
24. Aqueça o leite, depois adicione a gelatina reidratada e escorrida.
25. Despeje o leite quente sobre o chocolate previamente derretido, em seguida, misture para obter uma ganache homogênea.
26. Monte o creme líquido em chantilly não muito firme.
27. Quando a ganache estiver em 32°C, adicione delicadamente o chantilly, mexendo com uma espátula.
28. Passe imediatamente à montagem.
29. A montagem: Despeje metade da mousse na forma.
30. Adicione o inserto congelado ao centro.
31. Cubra com mousse.
32. Adicione então o biscoito e o crocante.
33. Coloque tudo no congelador até congelar.
34. As finalizações: de chocolate ao leite Azelia de óleo neutro de avelãs picadas Derreta o chocolate suavemente, em seguida, adicione o óleo neutro e as avelãs picadas.
35. Quando o glacê estiver a cerca de 35°C, desenforme o tronco e coloque-o sobre uma grade em cima de uma travessa (para recuperar o excesso de glacê).
36. Despeje o glacê de maneira a cobrir o tronco, em seguida, coloque-o no prato de servir e deixe-o descongelar na geladeira por pelo menos 3 a 4 horas antes de desfrutar!