

Rolo de Natal estilo Snickers

Ingrédients

- 58g de claras de ovos
- 31g de açúcar granulado
- 28g de gemas de ovo
- 31g de manteiga
- 10g de farinha
- 65g de Caraïbes
- 60g de chocolate jivara
- 30g de crepes dentelles
- 100g de açúcar
- 2 gemas de ovo
- 120g de creme de leite
- 20g de manteiga
- 100g de chocolate ao leite
- 15g de manteiga de amendoim
- 33g de açúcar granulado
- 75g de creme de leite (1)
- 20g de gemas de ovo
- 225g de creme de leite (2)
- 115g de chocolate Jivara
- 2g de gelatina
- 115g de chocolate ao leite 40%
- 250g de creme de leite fresco

Préparation

1. 24 de novembro, a véspera de Natal está daqui a um mês, a contagem regressiva começou, então é hora de começar a compartilhar receitas de troncos com você!
2. A primeira deste ano é um tronco estilo Snickers, com chocolate ao leite, amendoim e caramelo.
3. muita guloseima, portanto, e chocolate, é claro, mas no Natal tudo é permitido Material: Placa perfurada Molde de tronco de Buyer Ingredientes: Usei manteiga de amendoim com caramelo de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei os chocolates Caraïbes e Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Bata as claras com o açúcar.
6. Derreta o chocolate e a manteiga e, em seguida, adicione as gemas à mistura.
7. Incorpore uma grande colher das claras batidas, misture bem e, em seguida, adicione o restante delicadamente com uma espátula.
8. Adicione finalmente a farinha peneirada.
9. Despeje a massa em uma forma do tamanho adequado em relação ao seu molde de tronco, adicione alguns amendoins grosseiramente picados e asse no forno pré-aquecido a 180°C por 8 a 10 minutos.
10. Deixe esfriar.
11. Derreta o chocolate, adicione a manteiga de amendoim e, em seguida, os crepes dentelles esmigalhados.
12. Corte o biscoito resfriado no tamanho adequado e espalhe o crocante por cima.
13. Coloque tudo no congelador.
14. Faça um caramelo seco com o açúcar e aqueça o creme de leite com a manteiga de amendoim.

15. Despeje o creme sobre o caramelo, mexendo bem.
16. Retire do fogo, deixe esfriar alguns minutos e depois despeje sobre as gemas, batendo.
17. Despeje novamente em uma panela e cozinhe como um creme inglês a 85°C.
18. Fora do fogo, adicione a manteiga, a pitada de sal e o chocolate ao leite e, se necessário, misture para aperfeiçoar a emulsão.
19. Deixe esfriar totalmente na geladeira.
20. Faça um caramelo seco com o açúcar e, em seguida, adicione o creme (1) previamente aquecido.
21. Despeje sobre as gemas, misturando bem, e coloque de volta no fogo.
22. Cozinhe a 83°C, mexendo sem parar.
23. Adicione a gelatina previamente reidratada.
24. Despeje sobre o chocolate e misture bem, de preferência com um mixer de imersão para obter uma boa emulsão.
25. Quando a mistura estiver a cerca de 45°C, bata o creme (2) em chantilly não muito firme e incorpore delicadamente à mistura de chocolate.
26. Passe imediatamente à montagem.
27. Montagem: Despeje 2/3 da mousse no fundo da forma e use uma espátula para espalhar, cobrindo todas as paredes da forma.
28. Coloque um cilindro de creme de caramelo de amendoim no centro e cubra com mais mousse.
29. Adicione finalmente o biscoito/crocante.
30. Alise bem e coloque o tronco no congelador.
31. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou micro-ondas, bem devagar.
32. Aqueça metade do creme e despeje em três vezes sobre o chocolate derretido, mexendo bem, para criar uma emulsão.
33. Depois que a ganache estiver bem lisa, adicione o restante do creme frio, misture para obter um creme homogêneo, cubra com filme plástico e leve à geladeira até o dia seguinte.
34. No dia seguinte, desenforme o tronco.
35. Bata a ganache até obter uma ganache montada e espalhe-a sobre o tronco.
36. Decore com alguns amendoins, depois deixe o tronco descongelar por pelo menos 3 a 4 horas na geladeira e delicie-se!