

Rolo de avelã praliné e limão (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 340g de creme de leite fresco
- 12g de raspas de limão
- 4g de gelatina
- 80g de purê de limão verde (usei suco)
- 40g de suco de limão amarelo
- 90g de chocolate Ivoire ou outro chocolate branco de cobertura
- 6g de manteiga de cacau
- 100g de leite integral
- 100g de farinha T55
- 70g de manteiga
- 70g de ovos inteiros
- 140g de claras de ovo
- 120g de gemas de ovo
- 85g de açúcar
- 190g de avelãs
- 120g de açúcar granulado
- 35g de água
- 1 pitada de sal

Préparation

1. Uma novidade na série das tortas, mas desta vez é uma torta enrolada e não um entremet.
2. Mais tradicional na forma, não é preciso molde, congelamento, mais rápido de preparar.
3. há algumas vantagens em escolher este tipo de torta.
4. Peguei esta do livro Pâtisserie de Cyril Lignac, e se a torta enrolada é um clássico das festas de fim de ano, sua composição ainda a torna uma sobremesa original e deliciosa!
5. No entanto, fiz algumas pequenas modificações na receita; segui à risca o processo da ganache montada de limão, mas reduzi um pouco as quantidades de massa de biscoito, cozinhei em duas vezes, para ter um enrolado mais fino, como na foto do livro, e não segui a receita do praliné pois já tinha em reserva.
6. Coloque a gelatina numa tigela com água fria para reidratá-la.
7. Na véspera, aqueça metade do creme de leite.
8. Infusione as raspas de limão no creme morno por 15 minutos, depois, se desejar, coe o creme.
9. Ferva o restante do creme, então adicione a gelatina reidratada e espremida.
10. Despeje-o sobre o chocolate e a manteiga de cacau, mexendo bem para obter uma ganache lisa.
11. Adicione os sucos de limão à temperatura ambiente e depois o creme infusado.
12. Cubra com plástico em contato e leve à geladeira durante a noite.
13. Leve o leite e a manteiga para ferver.
14. Fora do fogo, adicione a farinha de uma vez, mexendo bem com uma colher de pau, depois coloque a panela de volta em fogo médio para secar a massa (ou seja, mexê-la no fogo por alguns minutos até formar uma película no fundo da panela).
15. Transfira a massa para a tigela da batedeira equipada com a folha e ligue-a até que o vapor pare de sair da massa.
16. Se você não tiver uma batedeira, pode mexer com uma espátula, isso simplesmente levará mais tempo.
17. Em seguida, adicione aos poucos os ovos inteiros e as gemas até obter uma massa homogênea.

18. Monte as claras em neve, depois aperte com o açúcar até que esteja totalmente dissolvido.
19. Adicione uma colher de merengue à massa de choux mexendo vigorosamente, depois incorpore o restante delicadamente com uma espátula.
20. Divida a massa em duas, e espalhe cada parte em uma assadeira coberta com um tapete de silicone ou papel vegetal.
21. Coloque para assar os dois biscoitos em um forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos (verifique o final do cozimento, os biscoitos devem permanecer macios para poder enrolá-los).
22. Deixe-os esfriar.
23. Torre as avelãs por cerca de 8 minutos a 210°C.
24. Faça uma calda com a água e o açúcar.
25. Quando a calda atingir 117°C, adicione as avelãs e o sal.
26. A mistura vai cristalizar, depois coloque a panela de volta no fogo até que as avelãs caramelizem.
27. Deixe esfriar, em seguida, triture até obter um pó grosso.
28. Separe o pó em duas partes, mantenha metade e continue triturando a outra metade até obter o praliné.
29. Montagem: Coloque os dois retângulos de biscoito um ao lado do outro, e recorte-os para que fiquem do mesmo tamanho.
30. Espalhe com uma espátula uma fina camada de praliné de avelã sobre toda a superfície dos biscoitos.
31. Bata a ganache até obter uma textura de chantilly bem firme (leva alguns minutos).
32. Espalhe a ganache montada assim obtida sobre o praliné, reservando duas colheres de sopa à parte para o final da montagem.
33. Enrole os biscoitos bem apertados e coloque a torta assim obtida na geladeira por pelo menos 1 hora.
34. Após o descanso, espalhe o restante do creme sobre toda a superfície da torta e cubra com o pó de praliné.
35. Deixe a torta descansar na geladeira por algumas horas, ou uma noite inteira, antes de desfrutar!