

Rolo de biscoito, baunilha & chocolates Valrhona

Ingrédients

- 60g de leite integral
- 60g de creme líquido integral
- 24g de gemas de ovo
- 9g de açúcar granulado
- 1,5g de gelatina em folha
- 45g de chocolate negro caraíbas ou um chocolate com 65/70% de cacau
- 48g de creme líquido
- 60g de praliné
- 60g de biskelia
- 12g de mel
- 18g de manteiga
- 80g de manteiga
- 37g de açúcar mascavo
- 35g de açúcar
- 35g de ovo
- 0,8g de fermento químico
- 43g de farinha T45
- 73g de farinha T55
- 5g de amido
- 0,8g de sal
- 73g de nozes picadas
- 90g de bahibé ou outro chocolate com 40% de cacau mínimo
- 55g de praliné de avelã
- 35g de bahibé ou chocolate ao leite 40%
- 45g de crepes dentelle esfarelados
- 2,7g de gelatina
- 68g de leite integral
- 14g de mascarpone
- 1 fava de baunilha
- 14g de açúcar granulado (1)
- 23g de gemas de ovo
- 8g de açúcar granulado (2)
- 300g de creme líquido
- 60g de chocolate branco + 15g de óleo de semente de uva + 5g de manteiga de cacau (opcional)
- 60g de chocolate bahibé + 10g de óleo de semente de uva + 5g de manteiga de cacau
- 60g de chocolate caraíbas + 10g de óleo de semente de uva + 5g de manteiga de cacau

Préparation

1. Para aqueles de vocês que me seguem no Instagram, vocês viram há algumas semanas que fui convidada pela Valrhona para um dia muito especial com outros instagramers/blogueiros (David de Caramel Beurre Sucré, Rachel de Happy Pastille, Céline de Les Yeux Groggnons, Maxime de Empreinte Sucrée, Ibrahim de le Gourmand & Justine de JustinCooking).

2. Durante um dia, tivemos a sorte de preparar cada um um tronco de Natal com Frédéric Bau, e para a ocasião eu usei uma receita de tronco que fiz no ano passado, fazendo várias modificações.

3. O objetivo era ter um tronco gourmet (claro!

4.), leve e com chocolate; esses dois últimos adjetivos nem sempre vão juntos, então optei por não fazer uma mousse de chocolate, mas uma mousse leve de baunilha com um creme de chocolate preto e uma ganache de chocolate biscoito, tudo colocado em um crocante de praliné de avelã e um cookie de chocolate ao leite & nozes.

5. um programa completo!
6. Portanto, há muitas etapas a serem planejadas, mas todas são bastante simples e a preparação pode se estender por vários dias, dependendo da sua organização.
7. Finalmente, fiz uma decoração simples e rápida, mas você sempre pode substituí-la pela cobertura de sua escolha.
8. Aos moldes de tronco!
9. Coloque a gelatina em uma tigela grande com água fria para reidratá-la.
10. Prepare um creme inglês: ferva o leite e o creme.
11. Paralelamente, bata as gemas com o açúcar.
12. Despeje o líquido fervente sobre os ovos, batendo bem, e depois coloque tudo de volta na panela.
13. Cozinhe o creme até 84°C, mexendo constantemente, e retire do fogo.
14. Adicione a gelatina reidratada e escorrida, depois o chocolate derretido e passe o creme no liquidificador de mergulho.
15. Despeje então na forma de inserção e coloque no freezer.
16. Derreta o praliné com o chocolate.
17. Adicione o creme quente para fazer uma ganache e depois o mel.
18. Quando a ganache atinge 36°C, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.
19. Deixe a ganache esfriar em temperatura ambiente.
20. Bata a manteiga com os açúcares.
21. Em seguida, adicione os ovos, batendo rapidamente para incorporá-los.
22. Em uma tigela à parte, misture os ingredientes secos: as farinhas, o amido, o sal e o fermento.
23. Adicione os pós à mistura de manteiga-açúcar-ovos, batendo até obter uma massa homogênea (mas não por mais tempo).
24. Incorpore as nozes picadas, ainda com a batedeira, e depois as gotas de chocolate.
25. Se necessário, mexa novamente com uma espátula para que o chocolate e as nozes estejam bem distribuídos.
26. Pré-aqueça o forno a 210°C em modo estático com a grelha na parte inferior do forno.
27. Espalhe a massa de biscoito em um retângulo de 1cm de espessura (deve ser um pouco maior que a base da forma do tronco) e asse por 8 a 10 minutos e depois deixe esfriar na assadeira.
28. Derreta o chocolate em banho-maria e depois adicione o praliné e as gavottes esfareladas.
29. Corte o cookie resfriado em um retângulo um pouco menor do que a forma do tronco (se a sua forma for de 25cm de comprimento por 8cm de largura, corte-o em um retângulo de 24x7).
30. Espalhe o crocante sobre o cookie resfriado e cortado na medida e deixe cristalizar no freezer.
31. Quando estiver cristalizado, espalhe a ganache de praliné biskelia sobre o crocante (deve ter cerca de 1cm de espessura) e coloque de volta no freezer até a montagem final.
32. Comece preparando o creme inglês: coloque a gelatina em uma tigela com água bem fria.
33. Ferva o leite, o creme de leite duplo, a fava de baunilha raspada, a baunilha líquida e o açúcar (1).
34. Bata as gemas de ovo com o açúcar (2).
35. Despeje sobre ele metade do leite fervente, batendo bem, e depois coloque tudo de volta na panela.
36. Cozinhe em fogo baixo até atingir a temperatura de 85°C.
37. Adicione a gelatina reidratada e escorrida e deixe o creme esfriar.
38. Bata o creme líquido bem frio até obter um chantilly não muito firme.

39. Quando o creme inglês estiver a 26°C, adicione uma pequena parte do chantilly e incorpore-o mexendo vigorosamente.
40. Depois adicione delicadamente o restante do chantilly, tomando cuidado para não deixar a mistura cair.
41. Montagem: Despeje metade da mousse de baunilha na forma e faça-a subir para cobrir todas as paredes da forma.
42. Em seguida, coloque o inserto de chocolate.
43. Cubra e nivele com o restante da mousse de baunilha e feche com o cookie/crocante/ganache.
44. Coloque no freezer por algumas horas.
45. Se não usarem os chocolates indicados, as quantidades de óleo podem ser ajustadas; deve-se obter um chocolate bem fluido, para poder espalhá-lo com um pincel em uma camada muito fina sobre o tronco.
46. Derreta cada um dos chocolates separadamente e adicione o óleo e a manteiga de cacau.
47. Desenforme o seu tronco e espalhe uma fina camada de cobertura de chocolate branco por cima com um pincel.
48. Em seguida, alterne camadas da cobertura de chocolate ao leite e da cobertura de chocolate amargo com um pincel, de forma a obter um efeito de tronco de madeira.
49. Deixe o tronco descongelar na geladeira por, no mínimo, 3 horas antes de se deliciar!