

# Tronco de baunilha & café

## Ingrédients

- 40g de açúcar
- 40g de gemas de ovos
- 160g de creme
- 13g de café solúvel
- 85g de chocolate ao leite com 46% de cacau
- 120g de manteiga amolecida
- 60g de açúcar mascavo
- 60g de açúcar
- 1 ovo
- 6g de café em pó (2 a 3 colheres de chá)
- 140g de farinha
- 160g de chocolate picado ou em gotas
- 2,7g de gelatina
- 68g de leite integral
- 14g de mascarpone
- 1 fava de baunilha
- 14g de açúcar (1)
- 23g de gemas de ovos
- 8g de açúcar (2)
- 300g de creme de leite fresco
- 200g de chocolate branco
- 25g de óleo de semente de uva

## Préparation

1. Já estamos no dia 24 de novembro, a contagem regressiva para o Natal está oficialmente lançada!
2. Então aqui está a primeira receita de tronco deste ano, com sabores de café e baunilha.
3. A receita é bastante rápida (um biscoito, uma mousse, uma inserção), e como muitas vezes acontece com minhas sobremesas e troncos, fiz uma decoração bastante rápida espalhando chocolate com um pincel sobre o tronco (com o tempo, vocês devem ter notado que não sou uma grande fã de coberturas espelhadas), mas claro que vocês podem fazer a cobertura de sua escolha. Material: Molde de tronco Silikomart (usei o molde sem tapete de padrão) Molde de inserção Termômetro Batedor Placa perfurada Ingredientes: Usei a baunilha do Tahiti Norohy e os chocolates Bahibé e Ivoire de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Aqueça o creme com o café solúvel.
5. Bata as gemas com o açúcar, depois despeje o creme sobre elas, mexendo bem.
6. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe como um creme inglês a 83°C.
7. Despeje o creme sobre o chocolate, e misture com uma espátula ou um mixer de imersão.
8. Despeje o creme no molde de inserção e coloque no congelador até a montagem.
9. Você terá sobra, mas difícil diminuir as proporções para menos de 1 ovo.
10. Misture a manteiga amolecida com os açúcares e o café em pó, depois adicione o ovo.
11. Termine incorporando a farinha e depois o chocolate.
12. Espalhe a massa em um molde com cerca de 1,5cm de espessura (usei um aro de torta).
13. Asse por 15 minutos a 180°C e depois deixe esfriar.
14. Rehidrate a gelatina em uma tigela com água fria.

15. Aqueça o leite com o mascarpone, as sementes de baunilha e o açúcar (1).
16. Bata as gemas com o açúcar (2).
17. Despeje o líquido quente sobre elas, depois despeje tudo de volta na panela e cozinhe, mexendo sempre, até chegar a 83°C.
18. Adicione a gelatina reidratada e bem escorrida.
19. Deixe esfriar até 30°C, depois bata o creme de leite até ao ponto de chantilly (não muito firme, caso contrário será mais difícil de incorporar).
20. Adicione-a delicadamente ao creme inglês de baunilha, depois passe imediatamente para a montagem.
21. Se você usar um molde de inox, lembre-se de usar uma folha de acetato para facilitar o desenformar.
22. Despeje metade da mousse de baunilha no molde, faça-a subir nas laterais para forrar bem todo o molde.
23. Coloque a inserção congelada no centro, então cubra com o restante da mousse.
24. Finalize colocando o biscoito previamente cortado no tamanho certo.
25. Coloque o tronco no congelador até congelar completamente.
26. Em seguida, derreta o chocolate branco.
27. Quando estiver derretido, adicione o óleo, depois deixe a mistura cair para 35°C.
28. Desenforme o tronco e cubra-o com chocolate usando um pincel.
29. Decore com um pouco de pó de baunilha e grãos de café de chocolate, depois deixe descongelar pelo menos 3 horas na geladeira antes de se deliciar!