

Tronco stracciatella

Ingrédients

- 90g de leite integral
- 90g de creme de leite fresco
- 35g de gemas de ovo
- 15g de açúcar
- 65g de chocolate com 66% de cacau
- 110g de chocolate com 66% de cacau
- 40g de manteiga
- 1 ovo
- 70g de açúcar
- 50g de farinha de trigo
- 6g de fermento em pó
- 90g de gotas de chocolate
- 2,7g de gelatina
- 68g de leite integral
- 14g de mascarpone
- 1 vagem de baunilha
- 14g de açúcar (1)
- 23g de gemas de ovo
- 8g de açúcar (2)
- 300g de creme de leite fresco
- 100g de raspas de chocolate
- 300g de chocolate ao leite
- 40g de óleo de semente de uva
- 50g de chocolate amargo

Préparation

1. Segunda tora para este Natal de 2021, desta vez versão Stracciatella: um cookie todo de chocolate coberto com um mousse de baunilha & raspas de chocolate e um insert cremoso de chocolate amargo, um programa apetitoso e não muito complicado para um resultado delicioso Material: Termômetro Batedor Placa perfurada Forma de tora de Buyer Forma de insert de tora de Buyer Ingredientes: Usei a baunilha Norohy, e os chocolates Ivoire e Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
2. Aqueça o leite com o creme.
3. Bata as gemas de ovo com o açúcar, depois despeje o líquido quente sobre elas, mexendo bem.
4. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe, mexendo constantemente, até alcançar 83°C.
5. Em seguida, despeje o creme sobre o chocolate e misture com uma espátula ou mixer de imersão.
6. Despeje o creme no molde de insert e congele até a montagem.
7. Derreta o chocolate com a manteiga.
8. Bata o ovo com o açúcar, depois adicione o chocolate e a manteiga derretidos.
9. Termine incorporando a farinha, o fermento e, por fim, as gotas de chocolate.
10. Espalhe a massa em uma forma (usei um aro de torta), asse a 175°C por 15 minutos e deixe esfriar.
11. Reidrate a gelatina em uma tigela com água fria.
12. Aqueça o leite com o mascarpone, as sementes de baunilha e o açúcar (1).
13. Bata as gemas de ovo com o açúcar (2).
14. Despeje o líquido quente sobre elas, depois despeje tudo de volta na panela e cozinhe, mexendo sem parar,

até alcançar 83°C.

15. Adicione a gelatina reidratada e espremida.

16. Deixe esfriar até 30°C, em seguida, bata o creme de leite fresco em chantilly (não muito firme, caso contrário será mais difícil de incorporar).

17. Adicione-a delicadamente ao creme inglês de baunilha, incorpore as raspas de chocolate e vá imediatamente para a montagem.

18. Despeje metade do mousse na forma de tora (se for de inox e não de silicone, use uma folha de papel guitarra para facilitar o desenforme).

19. Adicione o insert ao centro e cubra com o restante do mousse.

20. Finalmente, coloque o biscoito cortado no tamanho certo.

21. Coloque a tora no congelador até congelar completamente.

22. Em seguida, derreta o chocolate branco e adicione o óleo.

23. Derreta o chocolate amargo.

24. Deixe o chocolate esfriar até 35°C, depois desenforme a tora.

25. Coloque-a sobre uma grade e despeje o chocolate branco sobre ela.

26. Em seguida, mergulhe um pincel no chocolate amargo e "espirre" a tora.

27. Coloque a tora na geladeira e deixe descongelar por pelo menos 3 horas antes de desfrutar!