

Tronco de avelã, fava tonka & caramelo (sem glúten)

Ingrédients

- 100g de açúcar granulado
- 120g de creme de leite
- 2 gemas de ovo
- 30 de manteiga
- 100g de chocolate ao leite a 46% de cacau
- 50g de manteiga de avelã (aproximadamente 70-75g de manteiga no início)
- 40g de avelãs
- 15g de farinha de amêndoa
- 15g de farinha de avelã
- 50g de açúcar de confeiteiro
- 10g de amido de milho
- 10g de iogurte natural
- 10g de mel
- 38g de claras de ovo (1)
- 38g de claras de ovo (2)
- 27g de açúcar granulado
- 55g de chocolate azelia
- 75g de praliné de avelã
- 45g de flocos de milho
- 120g de leite integral
- 120g de creme de leite
- 50g de gemas de ovo
- 20g de açúcar
- 6g de gelatina
- 200g de praliné de avelã
- 150g de creme de leite para bater chantilly
- 250g de chocolate ao leite a 46% de cacau
- 45g de óleo neutro como óleo de semente de uva
- 50g de avelãs picadas

Préparation

1. Quarta bûche deste Natal de 2021, desta vez com avelã, é claro!
2. Associado aqui com fava tonka e um insert de cremeux de caramelo, mas você pode, é claro, remover a fava tonka se não gostar, ou substituí-la por baunilha, canela... Este tronco é sem glúten, mas você também pode substituir os flocos de milho por crêpes dentelle no crocante, se preferir.
3. Finalmente, em termos de organização, você pode preparar o tronco com bastante antecedência e fazer apenas a cobertura no último momento; você também pode dividir as tarefas em vários dias (um dia o insert, outro o biscoito + crocante, outro a mousse, e finalmente a cobertura), pois todos os elementos podem ser armazenados no congelador.
4. Material: Termômetro Mini espátula curva Placa perfurada Molde tronco de Buyer Molde de insert tronco de Buyer Ingredientes: Usei avelãs da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei os chocolates Azelia e Bahibé da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: Para um tronco de 30cm de comprimento: Caramelo tonka: de açúcar granulado de creme de leite 1 fava tonka emas de ovo 30 de manteiga de chocolate ao leite a 46% de cacau Uma pitada de flor de sal Prepare um caramelo seco com o açúcar.

7. Paralelamente, aqueça o creme com a fava tonka ralada.
8. Quando o caramelo estiver âmbar, deglaceie com o creme.
9. Retire do fogo e deixe esfriar por alguns minutos.
10. Adicione as gemas de ovo, misturando bem (cuidado para não adicioná-las muito cedo, os ovos podem coagular).
11. Coloque novamente no fogo e cozinhe a 85°C como um creme inglês.
12. Fora do fogo, adicione a manteiga, a flor de sal e, finalmente, o chocolate.
13. Misture bem, depois despeje o caramelo no molde de insert de metal previamente forrado com papel guitarra (para facilitar o desenformar).
14. Para esta receita, não use uma forma de silicone (como se trata de caramelo, o insert não endurece como um insert clássico); se você não tiver uma forma de metal e papel guitarra, deixe o creme esfriar e enrole em um grande tronco na hora da montagem, ou espalhe sobre o biscoito/crocante e coloque no congelador.
15. Biscoito de avelã: de manteiga de avelã (aproximadamente 70- de manteiga no início) de avelãs de farinha de amêndoa de farinha de avelã de açúcar de confeitiro de amido de milho de iogurte natural de mel de claras de ovo (1) de claras de ovo (2) de açúcar granulado Prepare a manteiga de avelã: cozinhe em fogo baixo até parar de chiar e ficar âmbar.
16. Deixe esfriar.
17. Toaste as avelãs a 150°C durante 15 minutos, depois deixe esfriar e pique grosseiramente.
18. Adicione o açúcar de confeitiro, as farinhas de amêndoa e avelã e o amido de milho.
19. Adicione o iogurte, o mel e as claras de ovo (1).
20. Bata as claras (2) em neve com o açúcar granulado.
21. Adicione o merengue à mistura anterior, mexendo delicadamente com a espátula maryse.
22. Tire um quarto dessa mistura e incorpore à manteiga de avelã.
23. Em seguida, despeje de volta no restante da preparação e misture delicadamente.
24. Espalhe o biscoito sobre uma folha de papel manteiga (o biscoito deve ser um pouco maior que o molde de tronco).
25. Asse no forno pré-aquecido a 165°C por 12 a 15 minutos.
26. Crocante praliné: de chocolate azelia de praliné de avelã de flocos de milho Derreta o chocolate, depois adicione o praliné e os flocos de milho.
27. Corte o biscoito de avelã resfriado no tamanho certo.
28. Espalhe o crocante sobre o biscoito, depois cristalice na geladeira ou no congelador até a montagem.
29. Mousse praliné de avelã & tonka: de leite integral de creme de leite de gemas de ovo de açúcar de gelatina de praliné de avelã 1/3 de fava tonka de creme de leite para bater chantilly Hidrate a gelatina em uma tigela com água fria.
30. Aqueça o leite e o creme com a fava tonka.
31. Bata as gemas de ovo com o açúcar.
32. Despeje o leite por cima, mexendo bem, em seguida, despeje de volta na panela.
33. Cozinhe a 85°C, mexendo constantemente.
34. Em seguida, adicione a gelatina hidratada e bem escorrida, depois o praliné.
35. Deixe o creme inglês esfriar a 35°C.
36. Bata o creme de leite em chantilly não muito firme.
37. Incorpore delicadamente ao creme inglês, depois passe imediatamente para a montagem.

38. Montagem: Despeje metade da mousse no molde coberto com papel guitarra.
39. Adicione o insert (mesmo após várias horas, será difícil de manipular, é normal).
40. Cubra com a mousse.
41. Termine adicionando o biscoito e o crocante.
42. Coloque no congelador até ficar completamente firme.
43. Cobertura rocher de avelã: de chocolate ao leite a 46% de cacau de óleo neutro como óleo de semente de uva de avelãs picadas Algumas avelãs para decoração Derreta o chocolate lentamente, depois adicione o óleo e as avelãs picadas.
44. Quando o glaze estiver a cerca de 35°C, desenforme o tronco e coloque-o sobre uma grade (colocado sobre um recipiente para coletar o excesso de glaze).
45. Despeje o glaze por cima.
46. Decore com algumas avelãs, depois descongele na geladeira por no mínimo 3 a 4 horas antes de saborear!