

Tronco de noz-pecã, caramelo & chocolate

Ingrédients

- 95g de creme de leite
- 120g de purê de noz-pecã
- 125g de chocolate ao leite
- 25g de mel
- 35g de manteiga
- 40g de manteiga com sal
- 50g de farinha de trigo
- 65g de açúcar
- 5g de fermento em pó
- 1 ovo
- 50g de nozes de pecã picadas
- 155g de açúcar
- 45g de manteiga com sal
- 70g de leite integral
- 15g de mascarpone
- 25g de gemas de ovo
- 10g de açúcar
- 300g de creme de leite integral
- 150g de caramelo
- 170g de chocolate ao leite a 40%
- 375g de creme de leite integral a 35% de gordura
- 2 colheres de sopa de purê de noz-pecã

Préparation

1. Bûche n°3 deste ano, uma bûche muito, muito gourmet: um brownie, caramelo, noz-pecã, chocolate.
2. história para terminar o jantar de Natal como se deve Material: Moule à bûche Silikomart (eu usei o molde sem tapete com padrão) Molde para insert Pulseiras de confeitaria Bico 12mm Ingredientes: Usei o purê de noz-pecã e as nozes de pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Usei os chocolates Caraíbes e Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 1h30 + 15 minutos de cozimento + congelamento/descongelamento Para uma bûche de 25cm: Insert ganache pecã: de creme de leite de purê de noz-pecã de chocolate ao leite de mel de manteiga Aqueça o creme com o mel.
5. Paralelamente, derreta o chocolate.
6. Adicione o purê de pecã.
7. Em seguida, despeje o creme quente em 3 vezes sobre a mistura de chocolate e pecã, mexendo bem após cada adição.
8. Quando a ganache estiver lisa e brilhante, acrescente a manteiga em pequenos pedaços e mexa novamente até que esteja totalmente incorporada.
9. Despeje a ganache no molde para insert e coloque no congelador até completar o endurecimento.
10. Brownie de noz-pecã: de chocolate amargo de manteiga com sal de farinha de trigo de açúcar de fermento em pó 1 ovo de nozes de pecã picadas Derreta a manteiga com o chocolate.
11. Bata os ovos com o açúcar, depois acrescente a mistura de manteiga e chocolate derretida.
12. Em seguida, adicione a farinha e o fermento em pó.
13. Por fim, incorpore as nozes de pecã.

14. Despeje a massa em uma forma com espessura de 0,5 a 1cm.
15. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.
16. Deixe esfriar e corte um retângulo do tamanho adequado.
17. Caramelo de manteiga com sal: de creme de leite de açúcar de manteiga com sal Aqueça delicadamente o creme de leite.
18. Prepare um caramelo seco com o açúcar.
19. Quando o caramelo tiver uma cor bonita, deglaçá-lo aos poucos com o creme quente, mexendo bem.
20. Quando estiver homogêneo, retire do fogo e adicione a manteiga em pequenos pedaços.
21. Misture bem e deixe o caramelo esfriar.
22. Mousse de caramelo: de gelatina de leite integral de mascarpone de gemas de ovo de açúcar de creme de leite integral de caramelo Reidrate a gelatina num recipiente com água fria.
23. Aqueça o leite com o mascarpone e o caramelo.
24. Bata as gemas com o açúcar.
25. Despeje o líquido quente sobre as gemas, depois volte tudo para a panela e cozinhe, mexendo sempre, até 83°C.
26. Adicione a gelatina reidratada e bem escorrida.
27. Deixe esfriar até 30°C, depois bata o creme de leite em chantilly (não muito firme, caso contrário será mais difícil de incorporar).
28. Misture delicadamente com o creme inglês de caramelo, depois passe imediatamente para a montagem.
29. Montagem: Despeje metade da mousse na forma de bûche.
30. Adicione o insert congelado e, em seguida, cubra com a mousse.
31. Termine adicionando o brownie.
32. Coloque no congelador até congelar completamente.
33. Ganache montada de chocolate ao leite & pecã: de chocolate ao leite a 40% de creme de leite integral a 35% de gordura 2 colheres de sopa de purê de noz-pecã Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas, bem devagar.
34. Adicione o purê de pecã.
35. Aqueça metade do creme de leite, depois despeje-o três vezes sobre o chocolate derretido, mexendo bem, de modo a criar uma emulsão.
36. Em seguida, adicione o restante do creme frio, mexa bem e leve à geladeira por pelo menos 6 horas, de preferência durante a noite.
37. Em seguida, bata a ganache até obter uma textura de chantilly.
38. Aplique a ganache com saco de confeitar sobre a bûche desenhada mas ainda congelada.
39. Envolve a bûche com uma folha de papel guitarra ou rodôide, pressione suavemente para alisar a ganache, depois coloque novamente no congelador até congelar completamente.
40. Acabamentos: Um pouco de caramelo Algumas nozes de pecã Retire a folha de papel guitarra da bûche ainda congelada, coloque-a no prato de servir e deixe descongelar por pelo menos 3 horas na geladeira.
41. Decore com um pouco de caramelo e algumas nozes de pecã.
42. Depois, delicie-se!