

Tronco de especiarias, baunilha & chocolate

Ingrédients

- 65g de pasta de speculoos
- 65g de chocolate ao leite
- 15g de mel neutro, tipo acácia
- 20g de manteiga
- 50g de farinha T55
- 35g de manteiga
- 35g de ovos inteiros
- 70g de claras de ovo
- 60g de gemas de ovo
- 45g de açúcar
- 125g de speculoos
- 45g de manteiga
- 2,7g de gelatina
- 70g de leite integral
- 15g de mascarpone
- 1 fava de baunilha
- 15g de açúcar refinado (1)
- 25g de gemas de ovo
- 10g de açúcar refinado (2)
- 300g de creme de leite integral (a 30 ou 35% de gordura)
- 175g de chocolate ao leite 40%
- 380g de creme de leite integral
- 50g de pasta de speculoos
- 1 biscoito speculoos

Préparation

1. Baunilha, chocolate e speculoos, esse é o programa do tronco nº4 deste ano!
2. Ao contrário dos outros troncos, o recheio deste não precisa estar totalmente congelado para a montagem, pois é um biscoito enrolado, portanto, em termos de organização, você pode fazer tudo no mesmo dia, se isso for conveniente para você (mas você também pode, é claro, prepará-lo ao longo de vários dias e congelar as diferentes partes conforme for avançando).
3. Finalmente, se alguns quiserem acentuar o lado speculoos, podem adicionar um pouco de canela em pó no mousse de baunilha. Material: Forma de tronco Silikomart (usei a forma sem tapete com padrão) Termômetro Batedor Placa perfurada Sacolas de confeitar Ingredientes: Usei a pasta de speculoos Koro : código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei a baunilha Norohy & o chocolate Jivara de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Aqueça o creme com o mel.
6. Em paralelo, derreta o chocolate.
7. Adicione a pasta de speculoos.
8. Em seguida, despeje o creme quente em 3 partes sobre a mistura de chocolate e speculoos, mexendo bem após cada adição.
9. Quando a ganache estiver lisa e brilhante, adicione a manteiga em pequenos pedaços e mexa novamente até que esteja totalmente incorporada.
10. Embale a ganache com filme plástico e deixe esfriar/cristalizar totalmente.

11. Leve o leite e a manteiga para ferver.
12. Fora do fogo, adicione a farinha de uma vez, mexendo bem com uma colher de pau, depois retorne a panela ao fogo médio para secar a massa (ou seja, mexa no fogo por alguns minutos até formar uma película no fundo da panela).
13. Transfira a massa para a tigela da batedeira equipada com a pá e ligue até que o vapor pare de escapar da massa.
14. Se você não tiver uma batedeira, pode mexer com uma espátula, mas levará mais tempo.
15. Adicione, então, aos poucos, os ovos inteiros e as gemas de ovo até obter uma massa homogênea.
16. Bata as claras em neve e, em seguida, aperte-as com o açúcar até que esteja totalmente dissolvido.
17. Adicione uma colher de merengue à massa choux, mexendo vigorosamente, depois incorpore o restante delicadamente com uma espátula.
18. Espalhe a massa sobre uma assadeira coberta com um tapete de cozimento ou papel manteiga, formando um retângulo de aproximadamente 30cm por 25cm.
19. Coloque o biscoito no forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos (observe o final do cozimento, o biscoito deve permanecer macio para poder enrolá-lo).
20. Deixe esfriar.
21. Uma vez que o biscoito esfriou e a ganache tem uma textura cremosa, espalhe-a em uma camada fina sobre o biscoito.
22. Enrole o biscoito e, em seguida, corte as extremidades para obter um rolo de 25cm de comprimento.
23. Coloque-o no freezer enquanto prepara os outros elementos.
24. Base de speculoos reconstituído: de speculoos de manteiga Triture os speculoos em pó.
25. Adicione a manteiga derretida e misture bem, depois espalhe a mistura em um papel manteiga do tamanho da sua forma de tronco (portanto, 24 x 7cm aqui).
26. Abra o papel, então coloque no forno pré-aquecido a 180° por 10 minutos.
27. Deixe esfriar completamente antes de mover o biscoito.
28. Comece preparando o creme inglês: coloque a gelatina em uma tigela com água bem fria.
29. Leve à fervura o leite, o mascarpone, as sementes de baunilha e o açúcar (1).
30. Bata as gemas de ovo com o açúcar (2).
31. Despeje sobre elas metade do leite fervente e bata bem, depois devolva tudo à panela.
32. Cozinhe em fogo baixo até atingir a temperatura de 85°C.
33. Adicione a gelatina reidratada e espremida, e, em seguida, deixe o creme esfriar.
34. Bata o creme de leite bem gelado até obter um chantilly não muito firme.
35. Quando o creme inglês estiver a cerca de 30°C, adicione uma pequena porção do chantilly e incorpore-a mexendo energeticamente.
36. Em seguida, adicione delicadamente o restante do chantilly, tomando cuidado para não deixar a mistura desandar.
37. Passe imediatamente à montagem.
38. Montagem: Despeje metade do mousse na forma de tronco.
39. Adicione o biscoito enrolado como inserção.
40. Cubra com o mousse e finalize com o biscoito de speculoos.
41. Coloque no congelador até que esteja totalmente firme.
42. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas, muito lentamente.

43. Adicione a pasta de speculoos.
44. Aqueça metade do creme e despeje-o em três partes sobre o chocolate derretido, mexendo bem, de forma a criar uma emulsão.
45. Adicione a segunda metade do creme frio, misture bem, depois cubra com filme plástico em contato e leve à geladeira por pelo menos 6 horas, de preferência uma noite.
46. Desmolde o tronco, coloque-o em seu prato de servir e deixe descongelar na geladeira por no mínimo 3 horas.
47. Em seguida, bata a ganache até obter a textura de chantilly.
48. Despeje-a em cima do tronco, decore com o speculoos esfarelado, e finalmente deleite-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com