

Tronco gelado cookie (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Ingrédients

- 220g de leite integral
- 60g de creme de leite integral
- 10g de leite em pó
- 40g de açúcar refinado
- 1g de estabilizante
- 15g de trimoline ou mel ou açúcar
- 45g de coração de Guanaja (usei Guanaja clássico)
- 40g de pasta de avelã
- 125g de avelãs
- 125g de açúcar refinado
- 60g de claras de ovos
- 105g de manteiga amolecida
- 125g de açúcar mascavo
- 50g de açúcar refinado
- 3g de flor de sal
- 2g de baunilha líquida
- 180g de farinha T45
- 30g de cacau em pó
- 5g de bicarbonato de sódio
- 155g de chocolate Guanaja
- 2 vagens de baunilha
- 500g de leite integral
- 50g de açúcar refinado (1)
- 25g de leite em pó
- 20g de trimoline ou mel ou açúcar
- 1g de estabilizante
- 20g de manteiga amolecida
- 80g de gemas de ovos
- 50g de açúcar refinado (2)
- 300g de chocolate amargo com 52% de cacau
- 75g de óleo de semente de uva ou amendoim
- 70g de pedaços de biscoitos

Préparation

1. Como no ano passado, eu queria propor para vocês uma bûche gelada.
2. Desta vez, sem criação, fui buscar no livro Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq, que contém muitas bûches de confeitaria, mas também bûches geladas.
3. Entre elas, escolhi uma bûche que deixará (quase) todos de acordo, a bûche Cookie: sorvetes de baunilha e chocolate avelã, sablé de chocolate e croquines de avelãs e canela, um ótimo programa para o mês de dezembro!
4. A receita requer uma sorveteira, fora isso é bem fácil, basta espalhar as preparações por vários dias para que tudo possa congelar gradualmente.
5. Para informação, você terá croquines extras e provavelmente muitos biscoitos de cacau, mas as duas receitas são deliciosas para acompanhar um café no final da refeição, digo isso só para constar ;) Utilizados: Molde de silicone de 25cm Molde para insert Usei minha sorveteira Kenwood que funciona como acessório junto ao meu robô, é compatível com vários robôs da marca.
6. Aqueça o leite, o creme e o leite em pó a 50°C.

7. Adicione o açúcar, o estabilizante e a trimoline.
8. Leve à fervura batendo constantemente.
9. Pique o chocolate, misture-o com a pasta de avelã, depois despeje o líquido fervente sobre ele em três vezes, batendo bem.
10. Depois, resfrie totalmente o creme no refrigerador e então passe na sua sorveteira.
11. Despeje o sorvete obtido no molde de insert e coloque no freezer até obter um insert bem congelado.
12. Triture grosseiramente as avelãs.
13. Misture com um batedor o açúcar, a baunilha, a canela e as avelãs picadas.
14. Em seguida, adicione as claras de ovo.
15. Despeje a massa obtida em uma panela e aqueça em fogo baixo até obter a temperatura de 70°C.
16. Deixe esfriar completamente, mexendo a massa regularmente.
17. Coloque na geladeira durante a noite.
18. No dia seguinte, forme pequenos montes de massa de 3cm com a ajuda de uma colher em uma assadeira forrada com papel manteiga.
19. Asse por cerca de 20 minutos a 170°C, depois deixe esfriar antes de removê-los da assadeira.
20. Misture a manteiga com os açúcares, o sal e a baunilha.
21. Em seguida, adicione a farinha, o cacau e o bicarbonato peneirados.
22. Pique o chocolate finamente e adicione rapidamente à massa.
23. Coloque na geladeira por 1 hora, depois abra a massa entre duas folhas de papel manteiga com 5mm de espessura.
24. Asse a 170°C por 5 minutos, depois corte em quadrados de 4cm e asse novamente por 5 a 8 minutos.
25. Depois, amasse uma parte dos biscoitos de modo a obter pedaços para o sorvete de baunilha.
26. Aqueça o leite com as sementes de baunilha a 30°C.
27. Em seguida, adicione o açúcar refinado (1), o leite em pó, a trimoline e o estabilizante.
28. Continue a aquecer até 50°C, depois adicione a manteiga e leve à fervura rapidamente.
29. Bata as gemas de ovo com o açúcar refinado (2) e, em seguida, despeje o leite fervente sobre elas.
30. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe a 85°C.
31. Despeje o creme em outro recipiente para interromper o cozimento e cubra-o com filme plástico.
32. Coloque na geladeira até que esteja bem frio.
33. Em seguida, despeje na sorveteira, adicionando pedaços de biscoitos de modo a obter o sorvete de baunilha com cookies.
34. Montagem: Coloque uma folha de Rhodoid no seu molde de bûche se ele não for de silicone.
35. Despeje uma parte do sorvete de baunilha.
36. Adicione o insert de sorvete de chocolate.
37. Cubra com o restante do sorvete de baunilha.
38. Isso não estava indicado na receita, mas eu decidi terminar a montagem com alguns quadradinhos de biscoitos de chocolate.
39. Depois, coloque no freezer até que o sorvete esteja bem sólido para poder desenformá-lo facilmente.
40. Derreta o chocolate lentamente.
41. Adicione o óleo de semente de uva, mexa bem.
42. Por fim, amasse de biscoitos em pedaços mais ou menos grandes e adicione-os ao glacê.

43. Despeje o glacê sobre a bûche congelada e desenformada, depois coloque novamente no freezer.
44. Retire-a alguns minutos antes de servir, e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com