TRONCHETTO DI NATALE

Realizzata con lo stampo **TOR250X90 BUCHE**, ideale per dolci e semifreddi a tema natalizio, unito alla praticità dell'**SQ017** della linea sessantaquaranta, per realizzare degli inseri perferri, che garantiscono un risultato ottimale anche al taglio della torta.
Silikomart propone inoltre, della famiglia Silikonflex due stampi multiforme: **MIDI BUCHE** ideale per dessert al piatto e deliziose monoporzioni e **MINI BUCHE** perfetto per realizzare cioccolatini e sfiziosi finger food.

inserire la mousse al cioccolato nello stampo sq017, per creare l'inserto, e abbattere

Versare uno strato di cremoso alle nocciole nello stampo bûche

inserire l'inserto congelato e abbattere

colare sopra al cremoso uno strato di mou al mango e abbattere. ripetere l'operazione con un altro inserto

completare l'ultimo strato con il biscotto e abbattere

CREMA INGLESE BASE
400 g panna
600 g latte
300 g tuorli d'uova
150 g zucchero
procedimento
In un tegame mettere zucchero e tuorli d'uovo mescolare con un frustino. In un altro tegame mettere il latte con la panna e potarlo ad ebollizione, versare latte e panna sul composto fatto con i tuorli, mescolando in continuazione con un piccolo frustino, cuocere fino a 82°C.

CREMOSO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO
300 g crema inglese
300 g cioccolato al latte al 40%
50 g pasta di nocciola
3 g gelatina ammorbidita in acqua fredda
procedimento
In una bacinella mettere il cioccolato al latte tagliato in piccoli pezzettini, la pasta di nocciola e la gelatina strizzata. Versare pian piano la crema inglese ancora bollente, mixare fino quando si otterrà un composto cremoso, lucido e omogeneo.

CREMA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE
400 g crema inglese
350 g cioccolato fondente al 70%
500 g panna semi montata
procedimento
In una bacinella mettere il cioccolato fondente tagliato in piccoli pezzettini, versare pian piano la crema inglese bollente, mixare fino quando si otterrà un composto cremoso, lucido e omogeneo. Quando la crema avrà 30°C s'incorpora con un frustino la panna semi-montata.

CARAMELLO MOU AL MANGO
100 g isomalt
90 g zucchero
70 g panna
70 g burro
1 g sale
100 g polpa di mango al 10% di zucchero

1 bacca di vaniglia
5 g di gelatina in fogli ammorbidita in acqua fredda
procedimento
In una pentola possibilmente di rame, mettere l'isomalt e lo zucchero, mescolare con un cucchiaio di legno. Quando il composto ha un bel colore dorato, si decuoce aggiungendo la panna, la polpa di frutta, la vaniglia, il sale e la gelatina e per ultimo s'incorpora il burro, si mixa il tutto per un minuto.

BISCUIT AL CIOCCOLATO
150 g tuorli
100 g zucchero
180 g albumi
60 g zucchero
30 g farina bianca
20 g amido di riso
90 g cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
20 g cacao in polvere
80 g burro fuso
procedimento
In una bacinella mettere il cioccolato fondente tagliato in piccoli pezzettini, versare pian piano la crema inglese bollente, mixare fino quando si otterrà un composto cremoso, lucido e omogeneo. Quando la crema avrà 30° C s'incorpora con un frustino la panna semi-montata.

GLASSAGGIO AL CACAO
350 g panna fresca
300 g acqua
700 g zucchero
80 g sciroppo di glucosio
180 g cacao in polvere
25 g gelatina in fogli
procedimento
Scaldare la panna e l'acqua, a 45° C aggiungere lo zucchero, il cacao e il glucosio. Cuocere a 105° C. Filtrare e a 60° C aggiungere la colla di pesce, precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Per glassare, scaldare a 35° C.

MONTAGGIO
Versare uno strato di cremoso alle nocciole nello stampo in silicone BÛCHE di Silikomart e abbattere. Una volta freddo colare sopra al cremoso uno strato di mou al mango e abbattere. Nello stampo in silicone Silkomart SQ017 colare la mousse al cioccolato inserire un inserto congelato e abbattere. Sformare il tronchetto e glassarlo con la glassa al cioccolato.
Decorare a piacere.

PRODOTTI CORRELATI

TOR220X60 BUCHE

SQ017 TRONCO

SF129 MINI BUCHE

SF130 MIDI BUCHE

TOR250X90 BUCHE