

TRONCHETTO DI NATALE (10-12 persone)

DIFFICOLTÀ: MEDIO

INGREDIENTI:

- 4 uova
- 1 cucchiaio di acqua
- 35g farina
- 25g cacao in polvere
- 15g miele
- 65g zucchero + 2 cucchiai
- 1 panetto di purea di castagne
- 650g panna
- 200g cioccolato fondente
- 2-3 cucchiai di marmellata di castagne
- Qb semi di vaniglia
- Qb scaglie di marron glacé

PROCEDIMENTO:

- ✓ Preparare la ganache al cioccolato. In un pentolino portare ad ebollizione la panna (200g), rovesciarla sul cioccolato spezzettato. Aspettare un minuto o due prima di mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e lucido in superficie. Mettere al fresco
- ✓ Montare le uova con il cucchiaio di acqua, 65g di zucchero e una punta di coltello di semi di vaniglia nella ciotola della planetaria (o con le fruste), iniziare a lavorare, aggiungere il miele e continuare a montarli fino a quando risulteranno ben spumosi
- ✓ Setacciare la farina con il cacao e unirli in due riprese alla massa di uova facendo ben attenzione a non sgonfiare il composto e a non lasciare grumi di farina
- ✓ Su una leccarda coperta da carta forno lisciare a 1cm il biscotto e infornare a 220° (preriscaldato) per 7 minuti. Una volta cotto togliere dal forno, cospargere un lato con un filo di zucchero semolato e avvolgerlo senza la carta forno nella pellicola alimentare così che il vapore mantenga morbido il biscotto mentre si raffredda. Arrotolarlo così che il biscotto prenda la forma, lasciar raffreddare
- ✓ In una ciotola lavorare con le fruste elettriche la purea di castagne con la panna finché risulterà montata e avrà la consistenza di una mousse
- ✓ Togliere il biscotto dalla pellicola e srotolarlo. Farcire con la marmellata di castagne, uno strato leggero. Coprire con la crema alle castagne lasciando 2-3cm di un bordo libero (quello di chiusura per intenderci), cospargere con le scaglie di marron glacé sbriciolate. Arrotolare stretto il biscotto, eventualmente aiutandosi con uno straccio (precedentemente messo sotto) o la pellicola
- ✓ Con le fruste elettriche montare la ganache al cioccolato finché risulta spumosa (per ottenere tale risultato la ganache deve essere fredda). Tagliare di sbieco i due lati del rotolo e adagiarli vicino al tronco così da formare due "rami". Utilizzare la ganache come collante per fare in modo che aderiscano bene alla base. Coprire anche la superficie con l'aiuto di una spatola e creare le venature del legno con i rebbi di una forchetta o la spatola stessa. Eventualmente riempire un sac à poche con la restante ganache e guarnire la base del tronco
- ✓ Mettere in fresco per almeno un'oretta. Prima di servire, eventualmente, decorare con dei rami di abete e spolverare la superficie con delle meringhe sbriciolate

TEMPI:

Preparazione: 40 minuti

Cottura: 15 minuti

NOTE:

Farcire il tronco con altre farce a proprio piacere. Per avvantaggiarvi sul giorno di Natale preparare il tronco il giorno prima e conservarlo in frigorifero.

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANA