

# TRONCHETTO ARROTOLATO



## DOSI PER 9 TRONCHETTI DA 6 PERSONE

### BISCOTTO VIENNESE

Tuorli.....	235 g
Uova intere.....	625 g
Zucchero semolato.....	490 g
Albumi.....	390 g
Zucchero semolato.....	160 g
Farina T45.....	315 g

**Montare** i tuorli, le uova e la quantità maggiore di zucchero nello sbattitore.

**Montare** gli albumi e aggiungervi la quantità minore di zucchero.

**Mescolare** gli albumi montati al primo impasto e **aggiungere** la farina setacciata.

**Pesare** il biscotto e stenderlo in maniera uniforme su un tappetino di silicone.

**Cuocere** in un forno ventilato a 230°C per 4 minuti. Calcolare 700 g/teglia da 40 x 60 cm.

### BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua.....	800 g
Zucchero semolato.....	400 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	8 g

**Portare** ad ebollizione l'acqua, lo zucchero e i semi di vaniglia.

**Mettere** in frigorifero.

### GANACHE MONTATA OPALYS 33% VANIGLIA

Panna da montare 35%.....	1 000 g
Zucchero invertito.....	100 g
Glucosio.....	100 g
Copertura Opalys 33%.....	680 g
Panna da montare 35%.....	1 500 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	32 g

**Portare** a ebollizione il composto di panna, zucchero invertito e glucosio e **mettere in infusione** i baccelli di vaniglia incisi e grattati.

**Versare** lentamente la miscela bollente sulla copertura e mescolare al centro per creare un "cuore" elastico e lucido, segno che l'emulsione è avviata. Continuare aggiungendo il liquido poco a poco. Mixare per perfezionare l'emulsione.

**Aggiungere** la panna fredda e mescolare di nuovo.

**Mettere** in frigorifero e lasciar cristallizzare preferibilmente per una notte. **Mescolare**.

### PETALI DI CIOCCOLATO ALLA VANIGLIA

Copertura Opalys 33%.....	2 kg
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	8 g

**Temperare** la copertura Opalys, **aggiungere** i semi di vaniglia.

Su strisce di fogli chitarra larghe 6 cm, realizzare con una tasca dei punti di copertura Opalys, **ricoprire** con un'altra striscia e quindi con un bicchiere a fondo piatto o uno stantuffo in acciaio inossidabile schiacciare regolarmente la copertura in modo da ottenere dei petali rotondi di uno spessore di 2 mm.

**Posizionare** in uno stampo a goccia in modo da dare una forma ai petali. **Conservare**.

### ECLATS CROCCANTI CARANOVA

Éclats d'or.....	300 g
Copertura Caranoa 55%.....	120 g

**Sciogliere** e **temperare** la copertura Caranoa, quindi aggiungere gli éclats d'or.

**Sabbiare** il tutto per ottenere delle piccole palline di croccante.

**Conservare**.

## MONTAGGIO E FINITURA

Biscotto viennese 3 fogli.....	700 g
Ganache montata Opalys 33% vaniglia (per tronchetto).....	650 g
Éclats croccanti (per tronchetto).....	210 g
Bagna alla vaniglia (per foglio).....	400 g

### MONTAGGIO

**Ritagliare** i fogli di biscotto dalle dimensioni di 35 cm x 54 cm. **Inzuppare** ogni foglio di biscotto in 400 g di bagna alla vaniglia.

**Stendere** 650 g di ganache montata, quindi cospargere con éclat croccante (conservarne per la decorazione).

**Arrotolare** questo tronchetto come un tronchetto tradizionale.

**Chiudere bene** il tronchetto per ottenere una forma regolare e posizionare in stampi tronchetto U grande.

**Conservare** al fresco.

### FINITURA

**Rivestire** i tronchetti con la rimanente ganache montata Opalys 33% Vaniglia. Coprire con petali di cioccolato alla vaniglia.

**Decorare** con un logo personalizzato.

