

Tronco Dulcey café y mandarinas




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tronco Dulcey café y mandarinas

UNA RECETA ORIGINAL DE *la Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para un tronco - 6-8 personas - Sin molde

El día de antes:

Ganache montada
DULCEY 35 %
Confitado de mandarina

El mismo día:

Bizcocho vienés
Sirope de empapado de café
Montaje (prever 3:30 h de
congelación)

Utensilios necesarios:

Cepillo para limpiar fruta
(opcional)
Cuchara sacabolos

GANACHE MONTADA DULCEY 35 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

115 g Nata líquida entera
15 g Miel de acacia
170 g Chocolate **DULCEY 35 %**

310 g Nata líquida entera fría

Calentar 115 g de nata líquida con la miel. Verter un tercio de esta mezcla caliente sobre el chocolate **DULCEY 35 %** fundido, mezclando enérgicamente con una lengua pastelera. Agregar el segundo tercio de la misma manera. Repetir la operación con el último tercio. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Añadir los 310g de nata fría y batir de nuevo. Filmar a piel y reservar en la nevera durante una noche.

CONFITADO DE MANDARINA

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de reposo: 12 horas

225 g Mandarinas ecológicas
15 g Mantequilla sin sal
15 g Azúcar moreno
30 g Azúcar
30 g Miel de acacia
3 g Maicena
60 g Agua

Lavar y cepillar las mandarinas. Hervirlas durante 30 minutos en mucha agua para quitarles un poco de amargor. Escurrir y cortar las mandarinas en trozos grandes, retirando bien todo el pedúnculo. Rehogarlas a fuego lento en mantequilla con el azúcar moreno. Dejar caramelizar, añadir el azúcar y la miel y cubrir con agua. Dejar reducir hasta que se evapore casi por completo. Cubrir de nuevo con agua y dejar reducir. Trocear finamente las mandarinas y añadir la maicena disuelta en los 60 g de agua. Llevar a ebullición durante unos minutos removiendo bien para evitar una textura arenosa. Dejar cristalizar durante una noche en la nevera. Batir con una batidora de brazo antes de utilizar.

SIROPE DE EMPAPADO DE CAFÉ

Tiempo de preparación: 10 minutos

200 g Café expreso
25 g Azúcar

Calentar el café y añadir el azúcar.
Mezclar bien y resecar en la nevera.

Tronco Dulcey café y mandarinas (continuación)

BIZCOCHO VIENÉS

Tiempo de preparación: 30 minutos

40 g	Yemas
105 g	Huevos
85 g	Azúcar
65 g	Claros
25 g	Azúcar
55 g	Harina T55*

Montar en la batidora las yemas con los huevos y 85 g de azúcar hasta blanquear la mezcla. En la batidora, montar las claras con los 25 g de azúcar restantes. Mezclar las claras montadas con la primera mezcla e incorporar la harina tamizada con una lengua pastelera. Mezclar de nuevo. Extender 360 g de la masa del bizcocho en una bandeja de 30 x 40 cm y hornear a 230 °C en horno ventilado durante unos 5-6 minutos.

*Consultar el consejo nutricional al final de la receta para utilizar otra harina.

Al sacarlo del horno cubrir el bizcocho con papel de horno con un soporte por encima para que se mantenga. Este truco permite mantener la humedad del bizcocho y le aporta esponjosidad.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de congelación: 3 horas

Cortar 3 tiras de bizcocho de 10 x 27 cm. Empapar una tira con sirope de café y disponer 150 g de confitado de mandarina. Congelar todo durante 1 hora. Montar 120 g de ganache **DULCEY 35 %** a velocidad media en la batidora hasta obtener una textura de nata montada ligera. Extender la ganache montada sobre el confitado y congelar durante 30 minutos. Colocar una segunda tira de bizcocho encima de la ganache montada **DULCEY 35 %**, empapar con sirope de café y extender de nuevo 150 g de confitado de mandarina encima. Colocar encima la última tira de bizcocho empapado con sirope de café. Montar el resto de la ganache **DULCEY 35 %** hasta obtener una textura flexible y fácil de manejar con la manga. Con una manga con una boquilla lisa de 16 mm, escudillar gotas en toda la superficie de la última capa de bizcocho. Con una cuchara sacabolos mojada en agua muy caliente, hacer cavidades en la ganache montada. Rellenarlas con confitado de mandarina. Congelar todo durante al menos 3 horas. Sacar el tronco del congelador y cortar los bordes con un cuchillo cebollero muy caliente. El tronco terminado mide 8 x 24 cm.

Consejo del chef

Para calentar bien el cuchillo, mojarlo en agua muy caliente o utilizar un decapador de aire caliente.

Consejo nutricional

En la receta del bizcocho vienés, sustituir los 55 g de harina T55 por una mezcla de 35 g de fécula de patata y 20 g de harina de castañas.

