

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TRONCHETTO

Guanaja pera e cookies

UNA RICETTA REALIZZATA DALL'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Da preparare il giorno prima:

Confit di pera
Mousse leggera GUANAJA 70%
Base cookies cioccolato e noci
Pralinato pasta sfoglia

Da preparare il giorno stesso:

Glassa GUANAJA 70%

Utensili utilizzati:

Stampo per tronchetto in silicone 25 cm di lunghezza e relativo inserto

RICETTA CALCOLATA PER UN TRONCHETTO PER 6-8 PERSONE

BASE COOKIES CIOCCOLATO E NOCI

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 8-10 minuti

80 g Burro
37 g Zucchero Muscovado
35 g Zucchero semolato*
35 g Uova
0,8 g Lievito chimico
43 g Farina 00
73 g Farina 0
5 g Maizena
0,8 g Sale
73 g Nocciole tritate
90 g **GUANAJA 70%**

* Per utilizzare un ingrediente diverso, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.

Preriscaldare il forno a 210°C, posizionando la griglia in basso. Sbattere il burro con gli zuccheri. Quindi aggiungere le uova, sbattendo rapidamente per incorporarle.

In una terrina a parte, mescolare gli ingredienti secchi: le farine, la maizena, il sale e il lievito. Unire le polveri al composto di burro, zucchero e uova. Sbattere fino ad ottenere un impasto omogeneo senza lavorarlo eccessivamente. Aggiungere le noci tritate con una frusta elettrica. Tritare il cioccolato **GUANAJA 70%**, poi incorporarlo. Se necessario, mescolare con una spatola in modo che il cioccolato **GUANAJA 70%** e le noci siano distribuiti in modo uniforme. Stendere l'impasto per cookie in un rettangolo dello spessore di 1 cm e in modo che sia un po' più grande rispetto alla base dello stampo per tronchetto. Cuocere per 8-10 minuti, togliere dal forno e lasciar raffreddare sulla sua teglia.

CROCCANTE PRALINATO PASTA SFOGLIA

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 1 ora

55 g **Pralinato mandorle e nocciole 50%**
35 g **GUANAJA 70%**
45 g Briciole di crêpe dentelle

Far fondere il cioccolato **GUANAJA 70%** a bagnomaria, poi aggiungere il pralinato e le briciole di crêpe dentelle. Una volta freddo, tagliare il cookie in un rettangolo più piccolo dello stampo per tronchetto (se il vostro stampo è lungo 25 cm per 8 cm di larghezza, tagliate un rettangolo di 24 x 7 cm di diametro). Stendere il croccante sul cookie ritagliato. Lasciar cristallizzare il cookie con il croccante steso sopra in congelatore per 1 ora.

CONFIT DI PERA

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 3 ore

300 g Purea di pera
30 g Zucchero semolato
9 g Pectina NH

Versare la purea di pera in una casseruola e intiepidirla a fuoco basso. In un'altra terrina, mescolare accuratamente lo zucchero e la pectina NH. Non appena la purea raggiunge i 40°C, aggiungere il composto di zucchero e pectina a pioggia fine. Mescolare energicamente con una frusta fino ad ottenere un bel composto omogeneo e portarlo a bollire. Riempire l'inserto in silicone del tronchetto con questo confit e congelare per almeno 3 ore.

Note

MOUSSE LEGGERA GUANAJA 70%

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 3 ore

- 250 g Latte intero
- 500 g Panna intera liquida 35% MG
- 340 g GUANAJA 70%**
- 5 g Foglio di gelatina

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda. Sciogliere il cioccolato **GUANAJA 70%**. Portare il latte a ebollizione, quindi aggiungere la gelatina ben reidratata. Versare circa $\frac{1}{2}$ di liquido caldo sul cioccolato fuso e mescolare con una spatola fino ad ottenere una consistenza liscia, elastica e lucente, segno di un'emulsione ben avviata. Aggiungere il resto del latte, mantenendo questa texture. Montare la panna intera liquida utilizzando uno sbattitore. Quando il composto di cioccolato raggiunge una temperatura di 30/35°C, incorporare delicatamente la panna montata con una spatola. Riempire lo stampo per tronchetto fino a metà con questo preparato. Quindi posizionare l'inserto di confit di pera (precedentemente sformato) e il cookie capovolto (il lato croccante verso il fondo dello stampo). Quindi, finire di riempire lo stampo per tronchetto con la mousse leggera rimanente fino al bordo dello stampo. Mettere in congelatore per almeno 3 ore.

GLASSA GUANAJA 70%

Tempo di preparazione: 15 minuti

- 75 g Acqua
- 65 g Zucchero semolato
- 150 g Sciroppo di glucosio
- 90 g Latte condensato zuccherato
- 10 g Foglio di gelatina
- 150 g GUANAJA 70%**

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda. In una terrina, mettere le fave di cioccolato **GUANAJA 70%** non sciolte, il latte condensato e la gelatina reidratata. In una pentola, portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Versare sul composto nella terrina. Mixare il tutto con un frullatore ad immersione, facendo attenzione a non incorporare aria (per non creare bolle nella glassa). Attendere che la glassa scenda a 35°C prima di poterla utilizzare.

MONTAGGIO

Strisce sottili di pera

Rimuovere dallo stampo il tronchetto congelato. Trasferire la glassa **GUANAJA 70%** in un dosatore con beccuccio e distribuirla in modo uniforme sul tronchetto precedentemente posizionato su una griglia. Togliere immediatamente il tronchetto dalla griglia usando una spatola e un coltello da cucina e adagiarlo sul piatto da portata. Lasciar scongelare per almeno 4 ore in frigorifero. Lavare le pere. Usando un coltello da cucina, tagliare degli spicchi sottili dalle pere, che devono essere abbastanza sode. Se non servite il tronchetto subito dopo averlo decorato con gli spicchi di pera, metteteli a bagno per qualche minuto in acqua e limone (acqua fredda + qualche goccia di succo di limone) in modo che non si scuriscano ossidandosi. Disporre gli spicchi di pera in ordine sfalsato sul tronchetto precedentemente congelato.

Il consiglio del maestro pasticciere

È possibile sostituire il confit di pera con un confit di agrumi (arancia, mandarino, ecc.) o di frutti rossi (lampone, ciliegia, ecc.).

Consiglio nutrizionale

Per la base cookie, optare per uno zucchero non raffinato ricco di nutrienti come lo zucchero Muscovado, utilizzando le stesse proporzioni elencate nella ricetta. Donerà un leggero profumo naturale di pan di zenzero al vostro cookie.