

Tronchetto Dulcey caffè e mandarini




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tronchetto Dulcey caffè e mandarini

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 1 tronchetto - 6/8 persone - senza stampo

Da preparare il giorno prima:

Ganache montata
DULCEY 35%
Confit di mandarini

Da preparare il giorno stesso:

Biscotto viennese
Bagna al caffè
Montaggio
(prevedere 3 ore e mezza
per il congelamento)

Utensili per la preparazione:

Spazzola per frutta
(opzionale)
Scavino

GANACHE MONTATA DULCEY 35%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

115 g Panna liquida 35%
15 g Miele di acacia
170 g Cioccolato
DULCEY 35%
310 g Panna liquida 35%
fredda

Scaldare 115 g di panna liquida con il miele. Versare $\frac{1}{3}$ del composto caldo sul cioccolato **DULCEY 35%** precedentemente fuso, mescolando energicamente con una spatola. Aggiungere il secondo terzo procedendo allo stesso modo. Ripetere l'operazione con l'ultimo terzo. Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere i 310 g di panna liquida fredda e mixare nuovamente. Coprire con della pellicola a contatto e lasciare tutta la notte in frigorifero.

CONFIT DI MANDARINI

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di riposo: 12 ore

225 g Mandarini BIO
15 g Burro dolce
15 g Zucchero di canna
30 g Zucchero semolato
30 g Miele di acacia
3 g Maizena®
60 g Acqua

Lavare e spazzolare i mandarini. Farli bollire per 30 minuti in abbondante acqua per ridurre la sensazione di amaro. Scolare e tritare grossolanamente i mandarini, avendo cura di eliminarne il picciolo. Farli dorare a fuoco basso nel burro con lo zucchero di canna. Lasciar caramellare, poi aggiungere lo zucchero semolato e il miele e ricoprire con acqua. Lasciar ridurre fino a evaporazione quasi completa. Coprire nuovamente con acqua e lasciar ridurre. Tritare finemente i mandarini prima di aggiungere la Maizena® precedentemente mescolata con i 60 g di acqua. Portare a ebollizione per alcuni minuti, mescolando energicamente per evitare una consistenza farinosa. Lasciar riposare una notte in frigorifero. Mixare con un frullatore a immersione prima dell'uso.

BAGNA AL CAFFÈ

Tempo di preparazione: 10 minuti

200 g Caffè espresso
25 g Zucchero semolato

Scaldare il caffè e aggiungere lo zucchero.
Mescolare vigorosamente, quindi riporre in frigorifero.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com

Tronchetto Dulcey caffè e mandarini (sequito)

BISCOTTO VIENNESE

Tempo di preparazione: 30 minuti

40 g	Tuorli
105 g	Uova
85 g	Zucchero semolato
65 g	Albumi
25 g	Zucchero semolato
55 g	Farina 0*

Con uno sbattitore, montare i tuorli con le uova intere e 85 g di zucchero, fino a quando il composto non risulterà più chiaro. Montare a neve gli albumi con i restanti 25 g di zucchero nello sbattitore. Incorporare gli albumi montati al primo composto e aggiungere la farina setacciata con una spatola. Mescolare nuovamente. Stendere 360 g di biscotto su una teglia di 30 x 40 cm e cuocere a 230°C in forno ventilato per 5-6 minuti.

*Per utilizzare una farina diversa, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.

All'uscita dal forno, ricoprire il biscotto con carta da forno adagiando sopra un supporto per tenerla ferma. In questo modo, si mantiene l'umidità del biscotto, per un risultato più morbido.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di congelamento: 3 ore

Ritagliare tre strisce di biscotto di 10 x 27 cm. Immergere una striscia di bagna al caffè, quindi aggiungere 150g di confit di mandarini. Congelare il tutto per 1 ora. Montare la ganache **DULCEY 35%** con uno sbattitore a velocità media, per ottenere la consistenza di una panna montata leggera. Stendere la ganache montata sul confit, quindi congelare per 30 minuti. Adagiare una seconda striscia di biscotto sulla ganache montata **DULCEY 35%**, immergerla nella bagna al caffè e stendere sopra altri 150g di confit di mandarini. Disporre sopra l'ultima striscia di biscotto imbevuta di bagna al caffè. Sbattere la parte rimanente della ganache montata **DULCEY 35%** fino a ottenere una consistenza morbida e adatta per essere lavorata con la tasca. Utilizzando una tasca con bocchetta liscia da 16mm, versare delle gocce su tutta la superficie dell'ultimo biscotto collocato. Con uno scavino immerso in acqua molto calda, aggiungere qualche goccia di ganache montata in modo casuale. Farcire le impronte ottenute con il confit di mandarini. Congelare il tutto per almeno 3 ore. Togliere il tronchetto dal congelatore e tagliare i bordi in modo netto utilizzando un coltello molto caldo. Una volta terminato, il tronchetto misurerà 8 x 24 cm.

Il consiglio dei maestri pasticciere

Per scaldare il coltello al momento di rifinire il tronchetto, immergerlo in acqua molto calda o usare una pistola termica.

Consiglio nutrizionale

Nella ricetta del biscotto viennese, sostituire i 55g di farina 0 con un composto di 35g di fecola di patate e 20g di farina di castagne.

