



Tronco de Navidad Ferrero Rocher

INGREDIENTES

PARA EL DACQUOISE DE AVELLANA Y ALMENDRA:

20g de polvo de avellana tostada + 25g
de polvo de almendra
40g de claras de huevo
30g de azúcar

PARA EL PRALINÉ CROCANTE:

60g de chocolate praliné
40g de Crepes Dentelles

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE:

280g de pasta de chocolate negro
115g de crema líquida entera
2 yemas de huevo
7 claras de huevo
1 pizca de sal 45g de azúcar molido

PARA EL GLASEADO ESPEJO:

8g de gelatina de hoja unas 4 hojas de
gelatina doméstica
120g de agua
145g de azúcar
50g de polvo de cacao sin azúcar
100g de crema entera
100g de trocitos de avellana
6 Ferrero Rocher

INSTRUCCIONES

EL DÍA ANTERIOR:

PREPARACIÓN DE LA DACQUOISE:

1. Precaliente el horno a 180°. Bata las claras de huevo a punto de nieve con un poco de azúcar, luego agregue el resto del azúcar al final para apretar las claras. Cuando las claras estén bien firmes, añada suavemente los polvos de almendra y avellana con una espátula blanda, teniendo cuidado de no dejar que se caiga el punto de nieve.
2. Ponga 1 papel parafinado o 1 hoja de papel para hornear en una placa para hornear. Vierta la masa de al menos 1,5 cm de espesor en un gran rectángulo ligeramente más grande que su molde de troncos. Alise la parte superior con una espátula y golpee la placa de hornear en la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire.



3. Hornee durante 15-20 minutos a 180°. Luego deje que se enfríe antes de darle la vuelta al bizcocho y despegar suavemente el papel de hornear o el papel parafinado.

PREPARACIÓN DEL PRALINÉ CROCANTE:

1. Desmorone los Crepes Dentelles. Derrita el chocolate praliné en el microondas y luego agregue los pedazos de los Crepes Dentelles, revolviendo suavemente. Esparza finamente esta mezcla entre 2 hojas de papel de hornear y dele la vuelta a la dacquoise. Deje cuajar durante 15 minutos en la nevera.
2. Dele la vuelta sobre una tabla. Quite la hoja de papel de hornear de encima del praliné. Corte esta capa de dacquoise/praliné en una forma 2 mm más pequeña que la de su molde. Déjelo en un lugar fresco mientras prepara la mousse de chocolate.

PREPARACIÓN DE LA MOUSSE DE CHOCOLATE:

1. Derrita el chocolate al baño María. En otra cacerola, ponga la crema a hervir. Haga una emulsión: incorpore la crema con el chocolate derretido tres veces, revolviendo vigorosamente con la espátula blanda. Añada las yemas de huevo una por una de la misma forma.
2. Luego, bata las claras a punto de nieve con el azúcar hasta obtener una textura espumosa no demasiado firme para facilitar su incorporación. Añada un poco de clara de huevo a punto de nieve a la mezcla de chocolate anterior, y luego incorpore el resto de las claras delicadamente con la espátula blanda sin dejar caer que las claras se caigan.
3. Vierta mousse en el molde para troncos hasta 1,5 cm del borde. Vierta el resto del mousse en moldes esféricos de silicona de unos 2,5 cm de diámetro. Coloque el bizcocho dacquoise/praliné encima con el lado praliné sobre la mousse. Presione ligeramente para hacer subir la mousse a los lados. Deje cuajar todo por una noche en el congelador.

PREPARACIÓN DEL GLASEADO ESPEJO:

1. Ponga las hojas de gelatina a ablandar en un recipiente de agua fría. En un tazón, mezcle el azúcar y el cacao en polvo esto evitará que se formen grumos. En una cacerola, vierta el agua y la crema y luego agregue la mezcla de cacao y azúcar, revolviendo suavemente.
2. Caliente a fuego lento, revolviendo con una espátula no usar batidor para no incorporar aire y evitar así que se formen burbujas en el glaseado.
3. Cuando la mezcla empiece a hervir, retire la cacerola del fuego. Añada las hojas de gelatina y derrítalas en la mezcla. Cuele y deje que el glaseado se enfríe a 30° antes de usarlo.
4. Manténgalo en un lugar fresco mientras prepara la mousse de chocolate.

DÍA DOS

PREPARACIÓN DEL TRONCO

1. Cuando el glaseado espejo alcance los 30°, saque el tronco del congelador y colóquelo en una parrilla.
2. Vierta unas gotas de pintura dorada de calidad alimentaria en el glaseado espejo y luego viértalo inmediatamente sobre el tronco, yendo y viniendo de izquierda a derecha del tronco.
3. Espere algunos segundos antes de pasarlo a un fuente de servir. Decore con Ferrero Rocher y discos de chocolate negro y dorado.
4. Mantenga el tronco en un lugar fresco durante al menos 2 horas antes de probarlo para que tenga tiempo de descongelarse.