



TRONCHETTO PIRAMIDE FERRERO ROCHER

Durata: 4h Porzioni: 16 persone Livello: Medio

Ingredienti

RICETTA BROWNIE

Farina	100 g
Zucchero	200 g
Cioccolato fondente per pasticceria	200 g
Tuorli d'uovo	3
Burro	150 g

RICETTA MOUSSE ALLA VANIGLIA

Gelatina in fogli	4 g
Tuorli d'uovo	45 g
Zucchero	20 g
Latte 100	100 g
Panna liquida intera	165 g
Un baccello di vaniglia	1

Tronchetto piramide Ferrero Rocher: preparazione

1. Preparare il brownie:

Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere il composto al cioccolato precedentemente fuso insieme al burro. Aggiungere la farina. Stendere con uno spessore di mezzo centimetro. Cuocere a 180° per 10 minuti. Tagliare un rettangolo con una lunghezza di 22 cm e una larghezza di 8 cm. Posizionare questa striscia su una griglia e versare sopra il cioccolato fuso. Prima della cristallizzazione, spolverare con dei biscotti sbriciolati.

2. Preparare la mousse alla vaniglia:

Immergere la gelatina per 10 minuti in acqua ghiacciata. Portare a ebollizione il latte a cui sono stati aggiunti i semi della vaniglia e il baccello raschiato. Dopo 10 minuti di infusione, togliere il baccello dal latte. Sbattere i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere 1/3 del latte e mescolare. Versare il restante latte e amalgamare. Riportare sul fuoco mescolando continuamente fino a una temperatura di 82°, come per una crema inglese. Una volta tolto il composto dal fuoco, aggiungere la gelatina strizzata. Riporre in fresco per 30 minuti. Montare la panna fino a raggiungere una consistenza liquida e non troppo compatta. Incorporare la panna montata nel composto precedente intiepidito, mescolando bene. Mettere la mousse in 4 stampi a forma di piramide e riporre in congelatore per 3 ore.

3. Completare la realizzazione del tronchetto a piramide:

Togliere le piramidi dallo stampo e poggiarle sul brownie ricoperto di cioccolato e biscotti. Incavare leggermente la punta delle piramidi con un cucchiaino per melone. Decorare con delle strisce di crema al caramello e nocchie tostate. Completare con i Ferrero Rocher al vertice delle piramidi.

4. FERRERO ROCHER è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. Le ricette descritte sono intese solo per uso domestico e la loro realizzazione non dà diritto all'uso del marchio.