



TRONCHETTO ROYALE FERRERO ROCHER

Durata: 1h 30min Porzioni: 12 persone Livello: ●●● Difficile

Ingredienti

PER LA DACQUOISE MANDORLE-NOCCIOLE

Farina di nocciole tostate	20g
Farina di mandorle	25g
Albumi	40g
Zucchero	30g

PER LA BASE CROCCANTE PRALINATA

Cioccolato pralinato	60g
Crêpes dentelles	40g

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

Cioccolato per pasticceria fondente al 51%	280g
Panna liquida intera	115g
Tuorli d'uovo	2
Albumi	7
Un pizzico di sale	
Zucchero semolato	45g

PER LA COMPOSIZIONE

Spray per glassa al cacao con
effetto velluto

Ferrero Rocher

Tronchetto Royale Ferrero Rocher: preparazione

1. IL GIORNO PRECEDENTE

Preparare la dacquoise:

- Preriscaldare il forno a 180°. Montare gli albumi a neve, con un po' di zucchero, quindi aggiungere il resto dello zucchero alla fine, per compattare. Quando gli albumi sono ben fermi, aggiungere delicatamente la farina di mandorle e di nocciole, con l'aiuto di una spatola, prestando attenzione a non smontare il composto.
- Su una teglia da forno, disporre un tappetino in silicone o un foglio di carta da forno. Versare il composto formando un rettangolo spesso almeno 1,5 cm e leggermente più grande dello stampo per tronchetto. Lisciare la superficie con una spatola e battere la teglia sul piano di lavoro per eliminare le bolle d'aria.
- Infornare per 15-20 minuti a 180°. Lasciar raffreddare prima di capovolgere questo biscotto e togliere delicatamente la carta forno o il tappetino in silicone.

Preparare il croccante pralinato:

- Frantumare le crêpes dentelles. Sciogliere al microonde il cioccolato pralinato, poi versare le crêpes ridotte in polvere amalgamando delicatamente. Stendere questo composto tra due fogli di carta da forno e disporre sopra la dacquoise. Lasciar riposare in frigorifero per 15 minuti.
- Riportare il composto su un tavolo. Staccare il foglio di carta da forno sopra il croccante pralinato. Tagliare questo strato composto da dacquoise/pralinato in una forma 2 mm più piccola rispetto allo stampo per tronchetto. Mettere in fresco durante la preparazione della mousse al cioccolato.

Preparare la mousse al cioccolato:

- Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In un'altra casseruola, portare a ebollizione la panna. Creare un'emulsione incorporando la panna al cioccolato fuso in tre volte, mescolando energicamente con l'aiuto della spatola. Aggiungere i tuorli d'uovo uno dopo l'altro, sempre mescolando.
- Montare gli albumi a neve con lo zucchero fino a ottenere una consistenza spumosa, ma non troppo ferma, per incorporarli più facilmente. Aggiungere una parte degli albumi montati a neve nel composto al cioccolato preparato in precedenza, quindi incorporare i restanti albumi delicatamente con la spatola, senza



smontare il composto.

- Versare una parte della mousse nello stampo per tronchetto fino a 1,5 cm dal bordo. Versare il resto della mousse negli stampi a sfera in silicone di circa 2,5 cm di diametro. Poggiare sopra la base biscotto composta da dacquoise/pralinato, con il lato pralinato a contatto con la mousse. Spingere leggermente per far arrivare la mousse fino nei bordi. Lasciar riposare in congelatore per una notte.

2. IL GIORNO DELLA CONSUMAZIONE

Composizione dello stampo:

- Estrarre lo stampo dal congelatore e poggiarlo su una griglia. Spruzzare lo spray effetto velluto sullo stampo ghiacciato, da una distanza di almeno 20 cm.
- Togliere dallo stampo le sfere di mousse al cioccolato. Decorare lo stampo alternando Ferrero Rocher e sfere di mousse nella parte in alto dello stampo. Aggiungere una piccola foglia d'oro su ogni sfera alla mousse.
- Conservare lo stampo in fresco per almeno 2 ore prima di servire il dolce, per facilitare lo scongelamento.

3. 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.